Garantiekarte, nur gültig in Verbindung mit Kaufbeleg

Fabrikations-Nr.

Für das Elektro-Einbaugerät:
Geräte-Ident-Nr.:

Garantiebeginn (Lieferungsdatum): _____

Buderus Küchentechnik GmbH
6348 Herborn/Hess. 2 – Telefon (02772) 71-00 – Telex 873413

Buderus Küchentechnik GmbH
6348 Herborn/Hess. 2 – Telefon (02772) 71-00
Telex 873413

267 548 - 9.88 wibeha

Elektro-Einbau-
Dampfgarherd
HEE 5666 · HEE 7666

Buderus

Le Maître

Gebrauchsanweisung

125 028 754800

Inhaltsübersicht

Einführung

	Seite
Überblick	3
Allgemeine Sicherheitshinweise	5
Vor dem ersten Benutzen	6
Und nun kann's losgehen.	8

Kochstellen

Glaskeramik-Kochfeld	9
Kochmulde aus Edelstahl oder emailliertem Stahlblech	10
Sicherheitshinweise	11
Kochstellen einstellen	12
Kochstellen-Anleitung	13
Pflege und Reinigung	15
Generelle Einstelltips	19
Einstelltabelle	20

Backofen

Überblick	21
Funktionsschalter	21
Temperaturwähler	22
Funktionstabelle Backofen	22
Kontrollanzeigen	24
Sicherheitshinweise	25
Zubehör und Einschubleisten	26
Anwendungsbeispiele	27
Backen	28
Braten	36
Dampfgaren	40
Grillen	50
Reinigen	53

Schaltuhr

	Seite
Überblick	56
Kurzzeitwecker	57
Tageszeit	60
Betrieb ohne Zeitschaltautomatik	61
Zeitschaltautomatik	63
Duo-Automatik	69

Störungen – was tun?

Kundendienst	74/77
Kleine Störungen selbst beseitigen	74

Garantie

Garantiebedingungen	78
Garantiekarte	80

len, die nicht in unseren Listen aufgeführt sind. Bei Eingriffen in oder Veränderungen an dem Gerät durch Personen, die hierzu nicht von uns ermächtigt sind, erlischt der Garantieanspruch.

6. Wenn ein Schaden oder Mangel innerhalb einer angemessenen Frist nicht beseitigt werden kann oder die Nachbesserung von uns abgelehnt oder unzumutbar verzögert wird, kann innerhalb von sechs Monaten ab Liefertag des Gerätes an den ersten Endabnehmer auf dessen Wunsch entweder kostenfrei Ersatz geliefert oder der Minderwert vergütet oder der Kauf rückgängig gemacht werden. Im letzteren Falle erfolgt die Abwicklung über den Händler, der den ersten Endabnehmer beliefert hat.

7. Weitergehende oder andere Ansprüche, insbesondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden, sind – soweit eine Haftung nicht zwingend gesetzlich angeordnet ist – ausgeschlossen.

8. Defekte Haushalt-Kleingeräte bitte bei der nächsten Kundendienststelle (s. Verzeichnis) bzw. im Werk zur Instandsetzung anliefern.

9. Bei unberechtigter Inanspruchnahme unseres Kundendienstes gehen die damit verbundenen Kosten zu Lasten des Endabnehmers.

10. Die Wirksamkeit unserer Garantie gilt für den Bereich der Bundesrepublik Deutschland und West-Berlin. Sie kann auf andere Länder – nach entsprechenden Vereinbarungen – ausgedehnt werden.

Wir weisen darauf hin, daß Ihnen unsere Kundendienststellen auch nach Ablauf der Garantie jederzeit und zu den üblichen Bedingungen zur Verfügung stehen.

Buderus Küchentechnik GmbH

Garantiebedingungen für Haushalt-Großgeräte

Dieses Gerät ist ein Qualitätserzeugnis. Es wurde unter Beachtung der derzeitigen technischen Erkenntnisse konstruiert und unter Verwendung eines üblichen guten Materials sorgfältig gebaut. Da es sich um ein technisches Gerät handelt, sind für Verkauf, Aufstellung, Anschluß und Inbetriebsetzung besondere Fachkenntnisse erforderlich. Deshalb dürfen Aufstellung, Anschluß und erste Inbetriebnahme nur durch einen zuständigen Fachmann erfolgen.

Entsprechend den nachstehenden Bedingungen übernehmen wir – unabhängig von der Verpflichtung des Händlers aus dem Kaufvertrag – für das umseitig genannte Gerät für die Dauer von 12 Monaten – bei gewerblichem Gebrauch oder gleichzusetzender Beanspruchung von 6 Monaten –, gerechnet ab Lieferlag an den ersten Endabnehmer, die Garantie für:

a) einwandfreie dem Zweck entsprechende Werkstoffbeschaffenheit und -verarbeitung,

b) fachgerechten Zusammenbau,

c) einwandfreie Funktion des Gerätes und Einhaltung der auf dem Typenschild angegebenen Leistungen bei Anschluß an die vorgeschriebene Betriebsspannung bzw. Betrieb mit der angegebenen Energieart.

1. Der Zeitpunkt der Übergabe des Gerätes ist durch Vorlage des Kaufbeleges, wie Kassenzettel, Rechnung usw. nachzuweisen. Ohne diesen Nachweis sind wir zu Garantieleistungen nicht verpflichtet.

2. Innerhalb der Garantiezeit beseitigen wir alle Mängel, die nachweislich auf Fabrikations- und/oder Materialfehler zurückzuführen sind, wenn sie uns innerhalb dieser Zeit unverzüglich nach Feststellung gemeldet werden. Die Nachbesserung erfolgt innerhalb der ersten sechs Monate ohne Berechnung der erforderlichen Nebenkosten (Fahrt- und Wegezeitkosten, Fracht- und Verpackungskosten).
Die Garantie erstreckt sich nicht auf leichtzerbrechliche Teile, wie z. B. Glas oder Kunststoff bzw. Glühlampen.

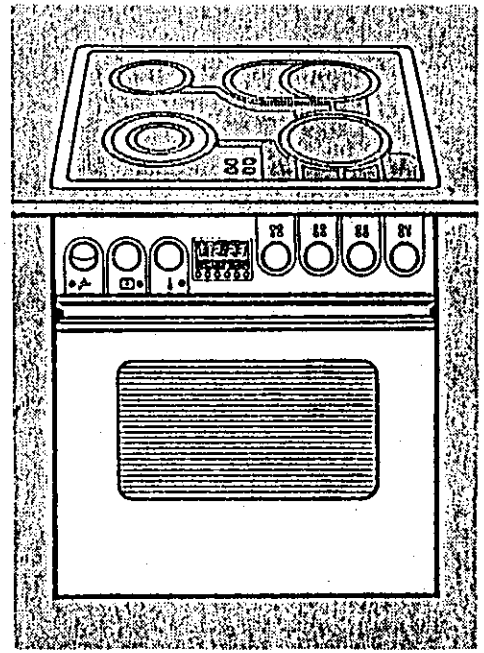
3. Die Garantieleistung erfolgt in der Weise, daß mangelhafte Teile nach unserer Wahl unentgeltlich instand gesetzt oder durch einwandfreie Teile ersetzt werden. Im übrigen entscheiden wir über Art, Umfang und Ort der Garantieleistung nach billigem Ermessen, wobei jedoch im einzelnen gilt, daß die Reparatur der Geräte in der Regel am Aufstellungsort erfolgt; ausnahmsweise kann sie jedoch auch in den Räumen unserer Kundendienstwerkstatt durchgeführt werden. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über.

4. Durch die Instandsetzung der Geräte oder Ersatz einzelner Teile wird die Garantiezeit weder verlängert noch wird eine neue Garantiefrist für das Gerät in Lauf gesetzt. Für eingebaute Ersatzteile läuft keine eigene Garantiefrist.

5. Wir übernehmen keine Garantie für Schäden und Mängel an Geräten oder deren Teilen, die durch übermäßige Beanspruchung, unsachgemäße Behandlung und Wartung auftreten. Das gilt auch bei Nichtbeachtung der Installations- und Bedienungsanleitung sowie bei Einbau von Ersatz- und Zubehörtei-

Einführung

Überblick



Der Herd ist das zentrale Küchengerät. Diese Bedeutung verdankt er seiner Vielseitigkeit:

- Auf den Kochstellen kann all das erwärmt, gekocht, gebraten oder gebacken werden, was im Topf oder in der Pfanne zubereitet wird.

- Daß Sie im Backofen braten, backen, grillen, gratinieren, rösten, warmhalten, auftauen und kochen können, ist sicher selbstverständlich. In diesem Backofen können Sie zusätzlich
  – dampfgaren
  und die verschiedenen Funktionen sinnvoll kombinieren.

Auf der Blende finden Sie alle Steuerelemente:

- **links** von der Schaltuhr für den Backofen

- **rechts** von der Schaltuhr für die Kochstellen.

Dekorstreifen weisen von den Steuerelementen auf die Garstellen.

Die Schaltuhr mit

- Kurzzeitwecker und
- Zeitschaltautomatik

dient als Wecker, Schaltautomatik und zum programmierten Garen.

Schalterblende

1 = Wasserschublade für Dampfgaren
2 = Funktionsschalter für Backofen
3 = Backofen-Temperaturwähler
4 = rote Kontrollampe. Dauerleuchten: bei Dampfgaren und Kombigaren nach Ende der Heißluftphase. Im Wechsel mit der Backofen-Kontrollampe: bei „Dampfgaren und Heißluft im Wechsel"
5 = grüne Kontrollampe, Anzeige für Pizzaschaltung (Heißluft mit Unterhitze)
6 = rote Kontrollampe, Anzeige für Backofen-Temperaturwähler
7 = Elektronik-Zeit- und Schaltuhr
8 = Schalter für linke vordere Kochstelle
9 = Schalter für linke hintere Kochstelle
10 = Schalter für rechte hintere Kochstelle
11 = Schalter für rechte vordere Kochstelle

Buderus-Kundendienst

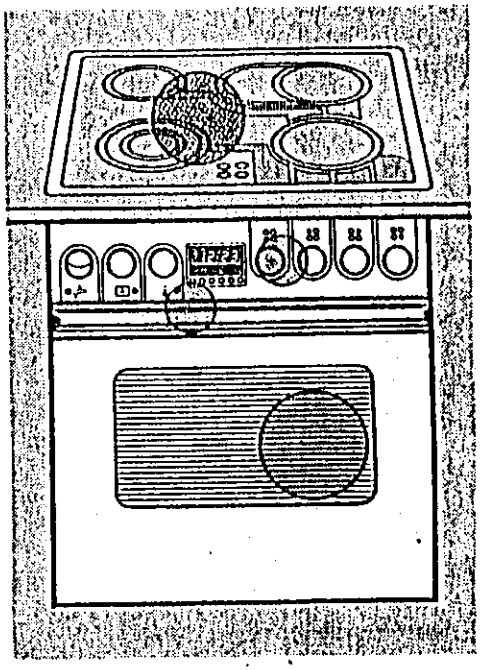
	Adresse	Telefon	Telex
	Buderus Küchentechnik GmbH Kundendienst-Zentrale Postfach 1160, 6348 Herborn, Hess 2	(02772) 71-00 Bei Durchwahl 71 + Hausruf	873413
Einsatzstelle			
Berlin	Postfach 420107, Bessemerstraße 24 + 26, 1000 Berlin 42	(030) 7 59 90	183855
	Industriegebiet-West, Postfach, 2805 Stuhr 3	(0421) 69 13 79/8 99 11	über 244721
Bremen	Postfach 1161, 6348 Herborn/Hess 1	Heizgeräte (02772) 71-582 Herde, Einbauger., Waschger. (02772) 71-583	873413/14
Burg		(0561) 77 7015	über 992260
		(0661) 71157	
Zweigstelle Kassel	Glockenbruchweg 113, 3500 Kassel	(0615l) 55073	
Zweigstelle Fulda		(05231) 69593	
Darmstadt	Industriestraße 14, 6100 Darmstadt	(0201) 561281	über 2162436
Detmold	Industriegebiet am Gelskamp, Hansaweg 1, 4930 Detmold	(0240) 7890382	über 924066
Essen	Eckenbergstraße 8, 4300 Essen-Kray	(0511) 7703-237	
Hamburg	Mühlenhagen 130, 2000 Hamburg 28		
Hannover	Stanistraße 1, 3004 Isernhagen 2 Postanschrift: Postfach 120151, 3000 Hannover	(0221) 497 2135	über 523522
	Maarweg 233, 5000 Köln 30	(089) 351 5884	
Köln	Schleißheimer Straße 395, 8000 München 45	(0251) 231224	über 623134
München	Dieckstraße 73-75, 4400 Münster/Westfalen	(0911) 3602-284	
Münster	Killianstraße 112, 8500 Nürnberg 23	(06894) 6063	über 7256696
Nürnberg	Im Pottaschwald 15-19, 6670 St. Ingbert	(0711) 3956198	über 68734
St. Ingbert	Wolf-Hirth-Straße 8, Postfach 949, 7300 Eßlingen-Sirnau	(09302) 301-33	
Stuttgart	Eckestraße, 8702 Rottendorf bei Würzburg		
Würzburg			

Zentraler Ersatzteildienst

	Adresse	Telefon	Telex
	Buderus Küchentechnik GmbH – Zentraler Ersatzteildienst – Abt. VH/S2		873413
	Postfach 1160, 6348 Herborn, Hess 2	(02772) 71-261/262	
		(02772) 71-263	

Heiz- und Kochgeräte
Wasch- und Kühlgeräte
Bei Ersatzteilbestellungen bitte unbedingt Geräte Ident-Nr. und Modellbezeichnung angeben. Sie finden diese Angaben auf dem Typenschild (hinter der Backofentür links unterhalb des Backofens) und auf der Rückseite dieser Gebrauchsanweisung. Bitte das gewünschte Teil möglichst genau beschreiben. Durch genaue Angaben helfen Sie uns, Ihren Auftrag schnellstmöglich zu erledigen.

Allgemeine Sicherheitshinweise



Ein Herd wird heiß. Das nebenstehende Bild zeigt die „Punkte", auf die Sie besonders achten sollten:

- Kochstelle
- Backofenfenster
- Wrasenabzug
- Schalterblende

Sagen Sie das bitte allen, die diesen Herd benutzen werden.

Halten Sie kleine und spielende Kinder fern.

Verwenden Sie Kochstellen oder Backofen nicht zur Raumheizung: es ist nicht nur gefährlich, sondern schadet auch den Heizstellen.

Benutzen Sie Einbaugeräte erst, wenn sie fachmännisch und sicher eingebaut und angeschlossen sind.

Beim Anschluß von Elektrogeräten an Steckdosen in Herdnähe ist darauf zu achten, daß Anschlußleitungen nicht mit heißen Kochstellen in Berührung kommen oder unter der heißen Backofentür eingeklemmt werden.

Vor dem ersten Benutzen

Uhrzeit einstellen

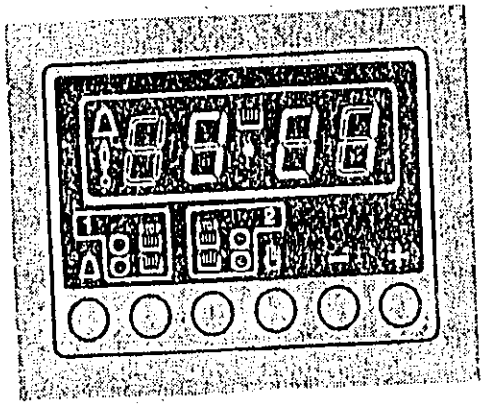
Sowie der Herd ans Stromnetz angeschlossen ist, blinkt die Schaltuhranzeige

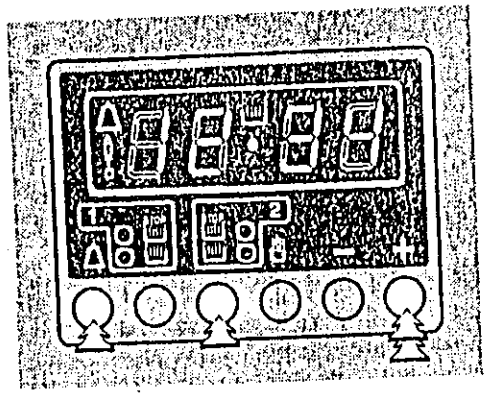
0.01

zum Zeichen, daß die aktuelle Tageszeit einzugeben ist:

- Mit der linken Hand gleichzeitig zwei beliebige Funktionstasten (außer ✋) drücken,
- mit der rechten Hand die ⊕ / ⊖ Taste drücken, bis in der Anzeige die aktuelle Uhrzeit – bezogen auf den 24-Stunden-Tag erscheint, (Beispiel 12.34) dann ⊕ / ⊖ Taste loslassen.
- die Uhr startet, sobald Sie die Funktionstasten loslassen.

Einzelheiten siehe bei „Tageszeit" im Kapitel Schaltuhr (Seite 56).



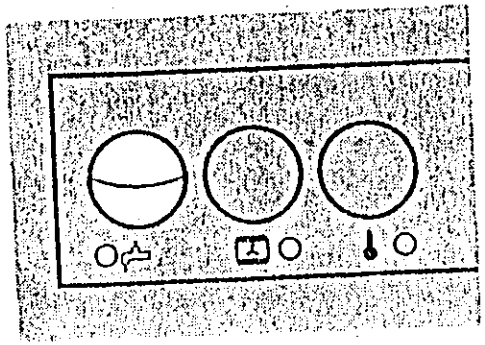


Erstreinigung

Vor der ersten Benutzung ist der Backofen zu reinigen und einmal aufzuheizen.

Reinigen

- Alle beweglichen Teile aus dem Backofen nehmen. Backofentür schließen.
- Wasserschublade herausziehen.
- 400 ccm Wasser mit einigen Tropfen Essig einfüllen. Das Wasser fließt in den Dampferzeuger am Backofenboden.
- Taste „Dampfgaren" (3. von links) an der Uhr mit der linken Hand eindrükken (grün) und gleichzeitig mit der rechten Hand ⊕ Taste drücken, bis 10 Min. eingestellt sind. Beide Tasten



- Lampe leuchtet bei Einstellung Beleuchtung ☼: nicht: Leitungsschutzschalter (Sicherung) der Hausinstallation überprüfen und ggf. Fachmann benachrichtigen.

Backofen-Beleuchtung bleibt dunkel, obwohl Heizung funktioniert:

- Glühlampe kann defekt sein
  Achtung: Aus Gründen der Funktionssicherheit und Dampfdichtheit des Gerätes soll die Glühlampe nur von einem Fachmann gewechselt werden. (Zuverlässige Lampengrößen: seitliche Leuchte max. 25 W, obere Leuchte max. 40 W, Sockel E14, 300° C).

Backzeit zu lang

- Wurde der Fettfilter versehentlich nicht ausgehängt? Dadurch verzögert sich das Backen.
- Stimmt die eingestellte Temperatur?

Geräusch nach dem Betrieb des Backofens.

- Das ist keine Störung, sondern das nachlaufende Kühlgebläse. Es schaltet sich automatisch ab, wenn der Backofen abgekühlt ist.

Störungen – was tun?

Elektrogeräte dürfen nur von Fachkräften repariert werden. Unsachgemäße Behandlung kann den Benutzer gefährden und zu Beschädigungen führen. Versuchen Sie deshalb nicht, ernsthafte Störungen selbst zu beseitigen, sondern verständigen Sie den Buderus-Kundendienst.

Kundendienst

Auf der Seite 77 stehen die Anschriften der Kundendienst-Zentrale und der örtlichen Einsatzstellen. Bitte geben Sie bei der Meldung den Typ von Kochfeld bzw. Backofen an.

Sie finden die Daten unterhalb des Backofens nach Öffnen der Backofentür sowie auf der Rückseite dieser Gebrauchsanweisung, bzw. für die Kochmulde auf der Montageanweisung.

Kleine Störungen selbst beseitigen

Manche Störungen sind aber nur die Folge unvollständiger oder fehlerhafter Einstellung oder Handhabung. Die folgenden Fälle beschreiben solche Störungen, die Sie selbst beseitigen können.

Backofen wird nicht heiß:

- Funktions- und Temperaturwähler müssen eingestellt sein.
- Schaltuhr läuft auf Endzeitpunktprogramm (Anzeige AUTO und/oder Kochtopf) und Einschaltzeit noch nicht erreicht: Programm löschen und auf Betrieb ohne Automatik umstellen.

- Funktionsschalter (links von der Uhr, oberhalb Symbol ⏃) kurz eindrücken und loslassen: er gleitet heraus.
- Auf Position „Dampf ⏃" schalten und warten bis das akustische Signal ertönt.

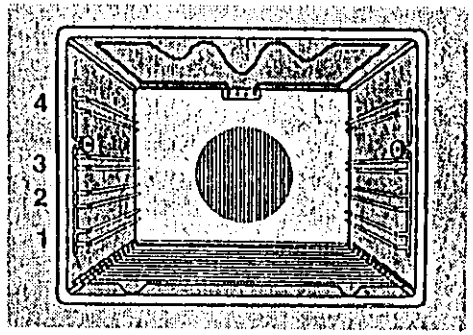
- Funktionsschalter auf Position ☼ drehen.

- Nach weiteren 5 Minuten Backofen öffnen und mit warmer Spülmittellauge reinigen.

Zubehör wie Backbleche, Bratpfanne, Back-, Brat- und Grillrost, Abdeckrost und Fettfilter spülen.

Aufheizen

- Dampftopfroselle auflegen
- Abdeckrost auf den Backofenboden legen. Backofentür schließen.
- Temperaturwähler antippen (er gleitet heraus) und auf 250°C einstellen.
- Funktionsschalter (antippen – er gleitet heraus) auf Pizzastufe einstellen.



In dieser Stellung mindestens 60 Minuten betreiben. Dabei verdampfen Bindemittelreste der Backofenisolierung. Bitte lüften Sie wegen möglicher Geruchsbildung den Aufstellraum.

Zum Ausschalten

- Funktionsschalter und
- Temperaturwähler

auf 0 drehen und eindrücken.

Kochfläche/Kochplatten

Bevor Sie die Kochstellen zum ersten Mal benutzen: Beachten Sie bitte die entsprechenden Hinweise für die Kochstellen.

Und nun kann's losgehen

Moderne Herde sind vielseitig. Im folgenden finden Sie das Wichtigste für den sicheren und erfolgreichen Gebrauch Ihres BUDERUS-Le Maitre-Gerätes in der Reihenfolge

- Kochstellen
- Backofen
- Zeitschaltuhr,

aber nicht nur die Beschreibung der nötigen Handgriffe, sondern auch Tips, Empfehlungen sowie die Anwendungsmöglichkeiten und Beispiele.

Einstellfolge für ein Endzeitpunkt-Programm

- Taste A 2 drücken, bis **grüne** Lampe aufleuchtet und über die ① Taste die Einschaltdauer eingeben.
- Taste A 2 drücken, bis **rote** Lampe aufleuchtet und über die ① Taste den Endzeitpunkt eingeben.
- Taste A 2 loslassen: aktuelle Uhrzeit erscheint wieder und über dem Ziffern-Trennpunkt leuchtet das Kochtopfsymbol auf.

Ansonsten gilt das gleiche wie bei der Duo-Automatik.

Programmablauf Kombigaren

Sieht man von der Vorlaufzeit bis zum Start des Heißluftbetriebs ab, umfaßt Kombigaren zwei Phasen

- Heißluftbetrieb

- Dampfgaren.

Werden diese Phasen über die Duo-Automatik gesteuert, so ertönt am Ende des Heißluftbetriebs das akustische Signal und erinnert daran, jetzt 700 ccm Wasser mit einigen Tropfen Essig in die Wasserschublade in der Blende einfüllen und das zweite Gargut in den Backofen zu geben. Um die Dampfgarzeit voll auszunützen, sollte das möglichst umgehend geschehen, d.h. entsprechend vorbereitet sein.

Mit dem Ertönen des Signals – kann durch Drücken einer beliebigen Taste abgeschaltet werden – schaltet die Uhr zugleich auf Dampfgaren um. Bereits nach 1 – 2 Minuten ist die Dampfentwicklung in vollem Gange.

Alles weitere ist so wie bei den anderen Programmen, also

- Kontrolle des Programmstands

- Signal Programmende

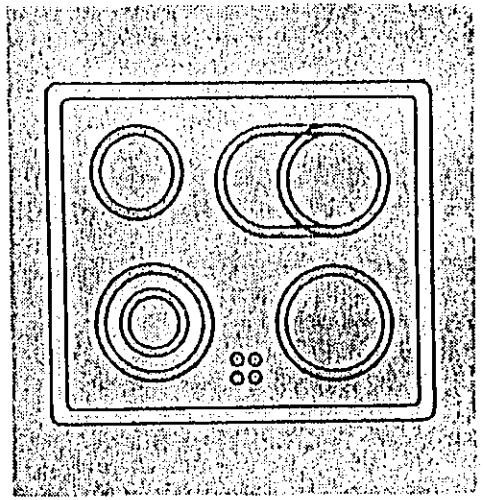
- auf Betrieb ohne Schaltautomatik umschalten.

Dampfgar-Programme

Wollen Sie nur **Dampfgaren** über die Schaltuhr steuern, so **muß** das Programm über die **Automatiktaste A 2** eingegeben werden.

Kochstellen

Glaskeramik-Kochfeld

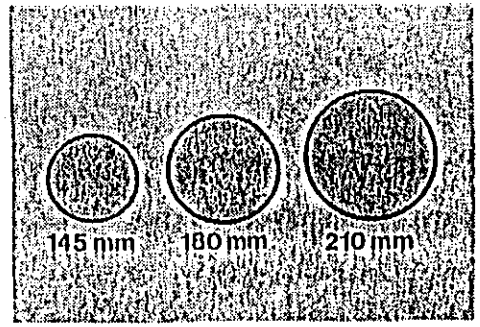


Die Kochfläche ist in der bewährten Glaskeramik-Qualität ausgeführt. Die Oberfläche ist porenfrei und außerdem unempfindlich gegen schnelle Temperaturschwankungen. Töpfe können daher von einer heißen auf eine kalte Zone gestellt werden oder auf der abgeschalteten Zone zum Abkühlen stehen bleiben.

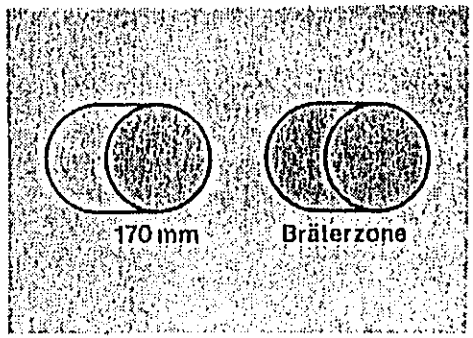
Kochzonen

Zu diesem Herd passen folgende Ausführungsarten

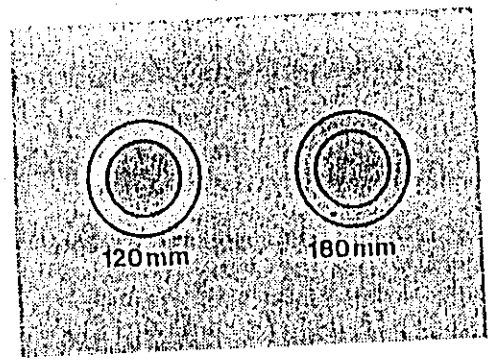
- **Blitzkochzonen** mit 145 mm, 180 mm und 210 mm Durchmesser



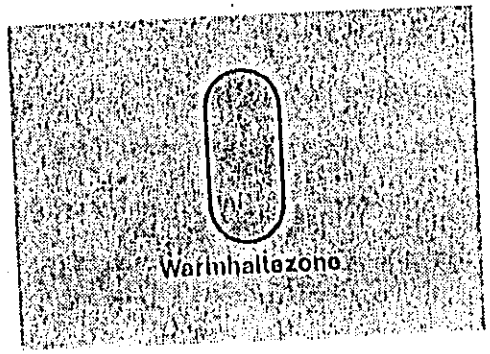
- **Ovale Bräterzone** 170 mm Kochstelle, die umgeschaltet werden kann in eine Bräterzone von 170 mm x 265 mm.



- **mini-MAXI-Zone**
  Blitzkochstelle mit wahlweise 120 mm oder 180 mm Durchmesser.



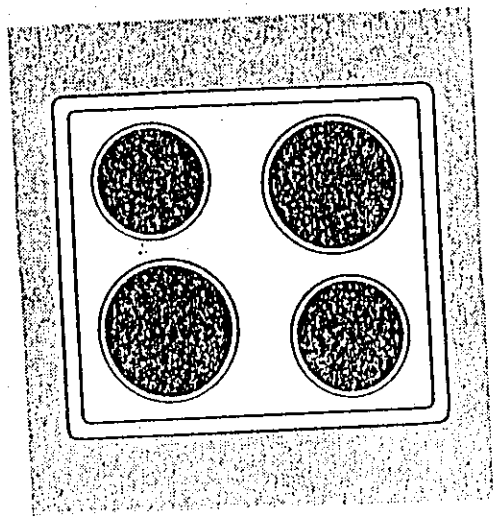
- **Warmhaltezone**
  120 x 275 mm.



Kochmulde aus Edelstahl oder emailliertem Stahlblech

mit 4 Blitzkochplatten

Zu diesem Herd passen Kochplatten mit 145 mm und 180 mm Durchmesser.



gestellt und nach Heißluftbetrieb Wasser eingefüllt.

Die Schaltautomatik übernimmt den ursprünglich eingegebenen Endzeitpunkt für das Kombi-Programm. Durch Kontrolle der Endzeitpunkte für die beiden Programme können Sie sich leicht davon überzeugen.

Beispiel
Ausgangsdaten
- Dauer 1.20 Stunden
- Endzeitpunkt 13.20 Uhr
- Anfangszeitpunkt 12.00 Uhr.

Ergänzte Eingabe
Dauer
A 1: 1.20 Stunden
A 2: 0.40 Stunden

Endzeitpunkte
A 1: 12.40 Uhr
A 2: 13.20 Uhr

Anfangszeitpunkt
A 1: 11.20 Uhr

Die Signale funktionieren wie beim Duo-Einschaltdauer-Programm.

Falls auch die Endzeit(en) geändert werden, so gilt

- die Einschaltdauer bleibt in beiden Fällen erhalten

- eine Änderung von Endzeitpunkt 2 hat automatisch die entsprechende Änderung bei Endzeitpunkt 1 zur Folge und umgekehrt.

Das akustische Signal ertönt

- am Ende der ersten Einschaltdauer:
  - 700 ccm Wasser und einige Tropfen Essig einfüllen.
  - zweites Gargut, z.B. Gemüse, in den Backofen geben.
- und nach Abschluß der Dampfgardauer. Dann blinkt auch der AUTO-Schriftzug.

Drücken der ✋ -Taste schaltet die blinkende AUTO-Anzeige und das akustische Signal aus und damit zugleich auf **nicht automatischen Betrieb** um.

Endzeitpunkt-Programm

Die Einschaltdauer wird wie beim Einschaltdauer-Programm eingegeben.

Der Endzeitpunkt wird wie beim normalen Endzeitpunkt-Programm eingegeben, am einfachsten

- Taste A 2 drücken, bis **rote** Lampe leuchtet
- Endzeitpunkt über ⊕ Taste eingeben.

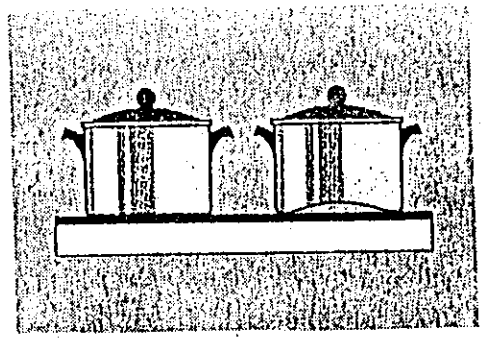
Der Endzeitpunkt bleibt erhalten, auch wenn die Einschaltdauer nachträglich geändert werden sollte. Dies wirkt sich lediglich auf den Einschaltzeitpunkt aus.

Normale Endzeitpunkt-Programme können zu Duo-Programmen erweitert werden. Dazu genügt es, die Dampfgardauer, z.B. 0,40 Stunden, in A 2 einzugeben.

Der Funktionsschalter wird dann ebenfalls von Heißluft auf Kombigaren

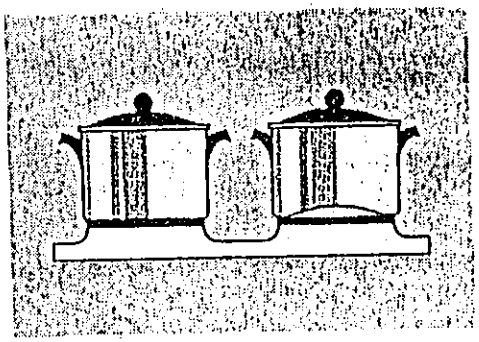
Allgemeine und Sicherheitshinweise

- Kochstellen erst einschalten, wenn Topf oder Pfanne daraufstehen.
- Kochgeschirr und Geschirrboden sollen trocken und sauber sein.
- Das Kochfeld darf nicht als Ablagefläche benutzt werden.
- Die Zubereitung von Speisen in Aluminium-Folie und Kunststoffgefäßen ist nicht zulässig.
- Überhitztes Fett oder Öl kann sich entzünden. Beaufsichtigen Sie deshalb Friliervorgänge oder andere Zubereitungen, bei denen viel Fett erhitzt wird.



Die Kochstelle wird beschädigt,

- wenn sie mit leerem Geschirr oder ohne Topf betrieben wird,
- wenn ungeeigneles Geschirr verwendet wird, z.B. Geschirr mit unebenem Boden oder zu kleinem Bodendurchmesser.



Sollten im Glaskeramik-Kochfeld Brüche oder Risse entstehen, so ist das Kochfeld sofort auszuschalten. Außerdem Sicherungen herausnehmen, bzw. ausschalten.

Kochstellen einstellen

Die 4 Druckknopfschalter für die Kochstellen sind rechts von der Schaltuhr, in der Bedienblende versenkt, angeordnet. Dekorstreifen weisen nach oben zu den Kochstellen.

Kochstellen in Betrieb nehmen:

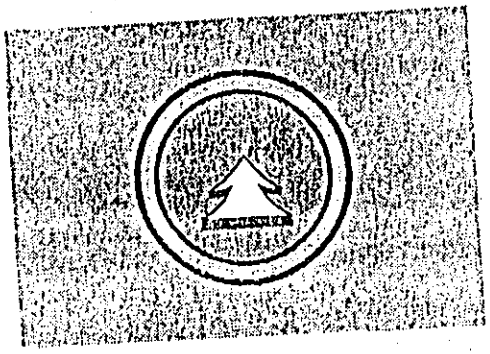
- leicht auf den Schalterknopf drücken: er gleitet aus der Blende.

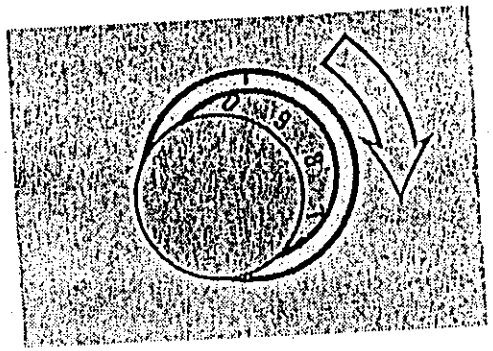
Die Leistung der Kochstelle kann stufenlos von 1 bis 9 eingestellt werden. Bei 9 ist die maximale Leistung eingestellt.

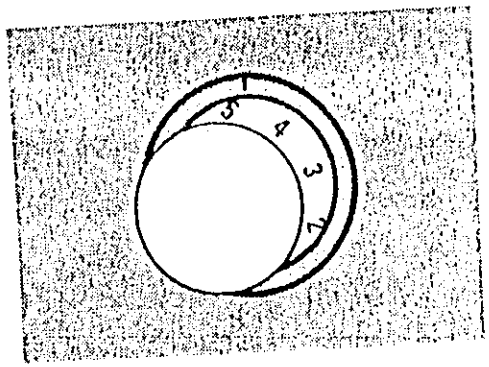
- auf die gewünschte Merkzahl drehen: Knopf leuchtet und bleibt auch nach Eindrücken nicht in der Blende. So ist gut zu erkennen, welche Kochstelle in Betrieb ist.

Ausschalten:

- Auf 0 drehen – Beleuchtung erlischt – und eindrücken. Knopf bleibt in der Blende.







Duo-Automatik

Beim Kombigaren folgt Dampfgaren auf Heißluft. Die Duo-Automatik erlaubt das programmierte Kombigaren:

- als Duo-Einschaltdauer-Programm
- als Duo-Endzeitpunkt-Programm.

Da die Schaltautomatik so arbeitet, daß immer zuerst Programm A 1 und dann Programm A 2 abläuft, muß nur ein Endzeitpunkt eingegeben werden.

Einschaltdauer-Programm

Das Programm wird wie gewohnt eingegeben, und zwar

- Dauer des Heißluftbetriebs bei gedrückter A 1-Taste und **grün** leuchtender Anzeige
- Dauer des Dampfgarens bei gedrückter A 2-Taste und **grün** leuchtender Anzeige.

Achtung: Maximale Dauer Dampfgaren = 2 Stunden!

Außer der Rest-Einschaltdauer können auch die errechneten Endzeitpunkte für Heißluftbetrieb und Dampfgaren kontrolliert werden.

Signale
Leuchtanzeigen (gelb)

- AUTO für Automatikbetrieb
- Kochtopf-Symbol während des Dampfgarens.

Kontrolle

Während des Programmablaufs (Anzeige AUTO) können Sie die eingegebenen Zeiten im Anzeigefeld kontrollieren

- verbleibende Einschaltdauer: Taste A 1 drücken, bis **grüne** Lampe aufleuchtet

- Endzeitpunkt: Taste A 1 drücken, bis **rote** Lampe aufleuchtet.

Signal **Programm-Ende**

Das Programmende wird durch ein akustisches Signal angezeigt.

Signal löschen:
- eine beliebige Taste drücken.

Signal **Eingabefehler**

Fehl-Eingabe wird durch 2 Signale angezeigt

- akustisch

- Schriftzug AUTO blinkt.

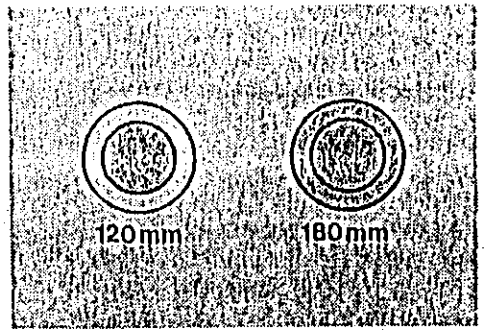
Korrekturmöglichkeiten:

- Eingabe entsprechend ändern oder

- Programm komplett löschen.

Glaskeramik-Kochfeld

mini-MAXI-Zone
Bräterzone



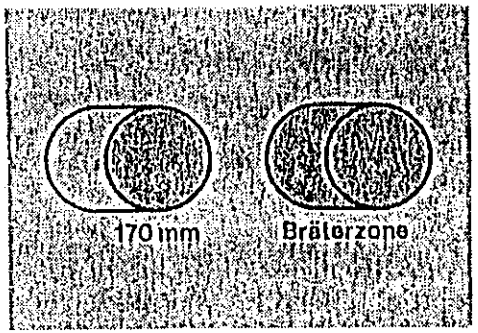
Beim Einstellen wird zunächst die kleinere Zone in Betrieb genommen.

- bei der mini-MAXI-Kochstelle die 120 mm-mini-Zone

- bei der Bräter-Kochstelle die 170 mm-Blitzkochzone

Die MAXI- bzw. Bräter-Zone wird wie folgt eingeschaltet:

- Knopf über die Einstellung 9 hinaus bis zu einem deutlichen Anschlag drehen. Dann auf die gewünschte Leistung zurückdrehen.



Um wieder auf die kleinere Zone umzuschalten:

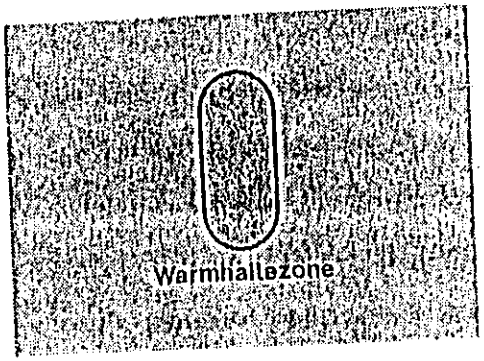
- zunächst auf 0 drehen
- dann die gewünschte Leistung einstellen.

Restwärmeanzeige

Zwischen den beiden vorderen Kochzonen befindet sich eine Vierfach-Kontrollampe. Die Lämpchen leuchten auf, wenn die Temperatur der zugeordneten Kochzone mehr als etwa 65°C beträgt. Das gilt auch nach Ausschalten des Kochfeldes sowie bei Stromwiederkehr nach Stromausfall.

Warmhaltezone

Die Warmhaltezone wird über die beiden Sensortasten (I) und (0) durch Fingerdruck ein- und ausgeschaltet. Zwischen diesen Tasten befindet sich die Betriebsanzeige.



Die Kontrollampe links neben den Sensortasten leuchtet dann auf, wenn die Temperatur der Warmhaltezone mehr als etwa 65°C beträgt. Dies gilt auch nach Ausschalten der Warmhaltezone, bei Erstinbetriebnahme oder Stromwiederkehr nach Stromausfall.

Die Betriebsbereitschaft der Sensorschaltung führt zu einer leichten Erwärmung der Sensortasten (markierte Felder).

Kochmulden aus Edelstahl oder emailliertem Stahlblech

Kochplatten vor Inbetriebnahme einmal 5 – 6 Minuten nacheinander ohne Topf auf höchster Stufe aufheizen (Geruchsbildung).

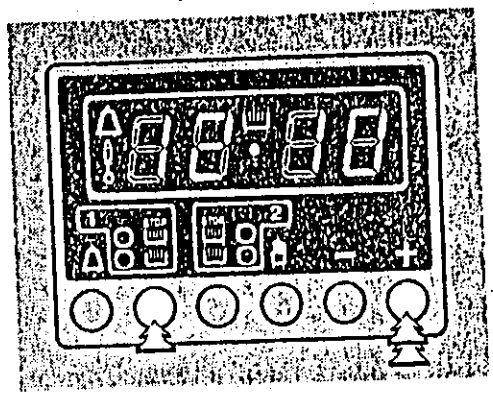
Kochgeschirre sollten im Durchmesser mindestens so groß sein wie die Kochstelle, möglichst bis zu 2 cm größer.

Sehr wirtschaftlich sind Töpfe mit plangeschliffenem Boden. Zum Kochen mit feuerfestem (temperaturbeständigem) Glas oder Porzellan, die Anleitung des Herstellers beachten.

Keine unbenutzten Kochtöpfe auf der Platte abstellen oder heiße Töpfe auf der Platte abkühlen lassen (Schwitzwasserbildung).

Achtung: Programme können nicht ausgeführt werden, wenn die aktuelle Uhrzeit in die programmierte Betriebszeit fällt. Siehe Signal **Eingabefehler.**

Einstellfolge



- Mit der linken Hand Taste A 1 drücken, bis **grüne** Anzeigelampe aufleuchtet. Im Anzeigefeld erscheinen 0.00.

- Mit der rechten Hand – bei leicht eingedrückter A 1-Taste – über die ⊕ Taste die **Einschaltdauer** eingeben (siehe Einschaltdauer-Programm). Wichtig! Die grüne Anzeigelampe muß während der Eingabe leuchten. Beispiel: 40 Minuten, entsprechend Anzeige 0.40.

- Mit der linken Hand Taste A 1 fest drücken, bis die **rote** Anzeigelampe aufleuchtet. Im Anzeigefeld erscheint die aktuelle Tageszeit plus 40 Minuten Garzeit.

- Bei gedrückter A 1-Taste den **Endzeitpunkt** über die ⊕ Taste verändern. Beispiel: 12.10 Uhr, entsprechend Anzeige 12.10.

- A 1-Taste loslassen.

Die Uhrzeit wird wieder angezeigt, und am linken Rand leuchtet der Schriftzug AUTO auf.

Funktionsschalter auf die gewünschte Stellung drehen. Das Programm läuft.

Achtung: Der Backofen schaltet jedoch erst später ein! Bei diesem Beispiel: 11.30 Uhr.

Endzeitpunkt-Programme

Mit diesen Programmen können Sie festlegen

- wann Ihr Gargut fertig und
- wie lange der Backofen eingeschaltet sein soll.

Den Einschaltzeitpunkt errechnet die Schaltautomatik selbsttätig anhand Endzeitpunkt und Einschaltdauer.

Wie beim Einschaltdauer-Programm ist es aber auch hier am einfachsten, wenn Sie vorher alle Voraussetzungen für den Start geschaffen haben

- Gargut im Backofen
- Wasser in der Dampfgareinrichtung, falls erforderlich
- Temperaturwähler – falls erforderlich – einstellen.

Den Funktionsschalter zweckmäßigerweise erst einschalten, wenn das Programm eingegeben ist.

Einstellbereich

Die möglichen Einstellzeiten sind

- Einschaltdauer: maximal 23 Stunden 59 Minuten
- Endzeitpunkt: zwischen 0.00 Uhr und 23.59 Uhr.

Eingegebene Zeiten werden gelöscht, wenn die Tageszeitanzeige korrigiert wird.

Pflege und Reinigung

Glaskeramik-Kochfeld

Reinigen Sie Ihr Glaskeramik-Kochfeld vor der ersten Benutzung gründlich und dann regelmäßig, wenn es handwarm oder kalt ist. Vermeiden Sie wiederholtes Festbrennen von Verschmutzungen.

Dazu empfehlen wir:

- Haushaltspapiertücher oder ein sauberes Tuch
- Rasierklingenschaber
- Sidol Stahlglanz bzw. Stahlfix oder
- cera-fix.

Der jeweilige Verschmutzungsgrad bestimmt die Wahl der o.g. Mittel:

- Leichte, nicht festgebrannte Verschmutzungen wischen Sie mit einem feuchten Tuch ab.
- Alle groben und fest anhaftenden Verschmutzungen entfernen Sie einfach und bequem mit dem Rasierklingenschaber. Kalk- und Wasserränder, Fettspritzer und metallisch schillernde Verfärbungen reinigen Sie mit Sidol Stahlglanz bzw. Stahlfix oder cera-fix.

Grundsätzlich müssen Reinigungsmittelrückstände naß und vollständig weggewischt werden (auch wenn Gebrauchsanleitungen für Reinigungsmittel anders lauten), da sie beim Wiederaufheizen ätzend wirken können. Abschließend trockenreiben. Bei richtiger Anwendung behält die Glaskeramik-Kochfläche ihr schönes Aussehen.

- Verwenden Sie keinesfalls kratzende oder aggressive Reinigungsmittel, wie z.B. Grill- und Backofensprays, Fleck- und Rostentferner, Scheuersand, Schwämme mit kratzender Oberfläche.

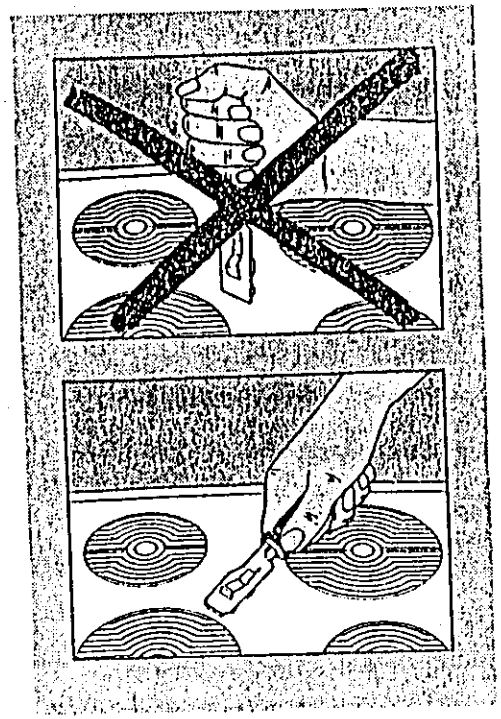
- Kratzer können auch entstehen, wenn z.B. Sandkörner vom vorausgegangenen Gemüseputzen mit dem Topf über die Kochfläche gezogen werden.

- Topf- und Pfannenböden können Ränder und Grate haben, die beim Verschieben unschöne Spuren hinterlassen oder kratzend und scheuernd auf die Glaskeramik-Oberfläche wirken. Dies gilt besonders für Kochgeschirre aus Gußeisen und Email-Töpfe mit elektrographitiertem Boden.

- Töpfe sollten Sie stets mit sauberem und trockenem Boden aufstellen. Vermeiden Sie das Leerkochen von Emailgeschirren.

- Von der heißen Kochfläche fernhalten sollten Sie alles, was anschmelzen kann, z.B. Kunststoffe, Alufolien (auch „Schoene-Herdfolie"), besonders Zucker und stark zuckerhaltige Speisen. Ist versehentlich doch etwas auf der Kochfläche angeschmolzen, müssen Sie dieses **sofort (im heißen Zustand)** mit dem Rasierklingenschaber entfernen, um Oberflächenbeschädigungen zu vermeiden.

- Schäden durch Zucker oder zuckerhaltige Speisen können Sie vorbeugen, indem Sie Ihre Glaskeramik-Kochfläche – entweder immer oder vor der Zubereitung stark zuckerhaltiger Speisen – mit cera-fix bzw.



Kontrolle

Während der Einschaltdauer können Sie 2 Zeiten im Anzeigefeld kontrollieren

- die restliche Einschaltdauer: A 1-Taste drücken, bis **grüne** Lampe leuchtet.

- den Endzeitpunkt, (Ausschalten des Backofens): A 1-Taste drücken, bis **rote** Lampe leuchtet.

Die Schaltuhr hat den Endzeitpunkt automatisch aus Einschaltdauer und Uhrzeit bei Programmeingabe errechnet.

Beispiel: Bei Eingabe um 11.30 Uhr läuft die 40-Minuten-Einschaltzeit um 12.10 Uhr ab.

Signal **Programm-Ende**

Das Programmende wird durch ein akustisches Signal angezeigt.

Signal löschen:
– eine beliebige Taste drücken.

- Gargut im Backofen

- Wasser in Dampfgareinrichtung, falls erforderlich

- Temperaturwähler eingestellt, falls erforderlich.

Den Funktionsschalter zweckmäßigerweise erst einschalten, wenn das Programm eingegeben ist.

Einstellfolge

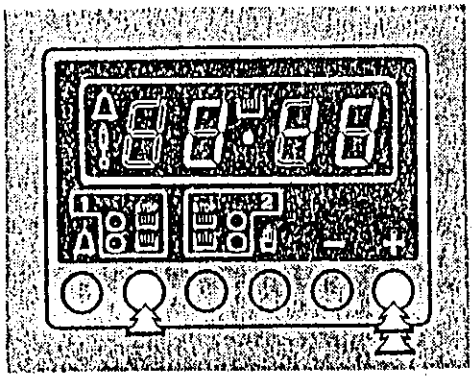
- Mit der linken Hand Taste A 1 drücken, bis die grüne Anzeigelampe aufleuchtet. Im Anzeigefeld erscheint 0.00.

- Mit der rechten Hand die ⊕ Taste drücken und (als Beispiel) 40 Minuten eingeben, d.h. Anzeige 0.40.

- Erscheint die gewünschte Zahl in der Anzeige, ⊕ Taste loslassen. **Achtung:** Bei Zeiten über 1 Stunde erfolgt die Anzeige in Stunden und Minuten, d.h. 70 Minuten als 1 Stunde, 10 Minuten. Anzeige: 1.10.

- A 1-Taste loslassen: Die Uhrzeitanzeige erscheint sowie am linken Rand des Anzeigefelds der Schriftzug AUTO.

Funktionsschalter auf die gewünschte Stellung drehen. Das Programm startet.



Collo profi reinigen. Durch diese Mittel wird ein Silikonfilm auf die Glaskeramik-Kochfläche aufgebracht, der nicht nur schützt, sondern außerdem Ihre Kochfläche noch „glatter macht" und wasser- und schmutzabweisend wirkt. Der Silikonfilm ist jedoch bei den hohen Temperaturen, die in den Kochzonen auftreten, nicht beständig und muß deshalb immer wieder neu aufgebracht werden.

Was ist...?

...wenn ein chemischer Reiniger allein nicht ausreicht?

Prüfen Sie, ob Sie nicht viel schneller zum Ziel kommen, wenn Sie den Rasierklingenschaber zu Hilfe nehmen.

...wenn sich mit der Zeit flächige, metallisch aussehende Verfärbungen auf den Kochzonen einstellen?

Es wurden überwiegend ungeeignete Reinigungsmittel verwendet. Die Verfärbungen lassen sich jetzt nur mühsam mit Sidol Stahlglanz oder Stahlfix entfernen.

...wenn die Oberfläche Kratzer oder kleine Ausmuschelungen aufweist?

Diese Schönheitsfehler, durch kratzende oder angeschmolzene Gegenstände verursacht, können nicht behoben werden. Die Funktionstüchtigkeit Ihres Glaskeramik-Kochfeldes ist in keiner Weise beeinträchtigt.

...wenn dunkle Flecken entstanden sind?

Falls die Reinigung mit Rasierklingenschaber und Sidol Stahlglanz oder Stahllix keine Besserung zeigt, handelt es sich vermutlich um abgeschmirgeltes Dekor, verursacht durch ungeeignete Reinigungsmittel oder scheuernde Topfböden.

Kochmulden aus Edelstahl oder emailliertem Stahlblech

Die Edelstahlmulde mit heißem Wasser und Spülmittellauge reinigen und mit einem handelsüblichen Pflegemittel, z.B. Stahllix oder Wenol, pflegen. Es ist zu empfehlen, die emaillierte Mulde vor der ersten Benutzung mit Vaseline einzureiben, umso leichter ist die Reinigung nach jedem Gebrauch. Alle 4 Wochen sollte diese Behandlung wiederholt werden.

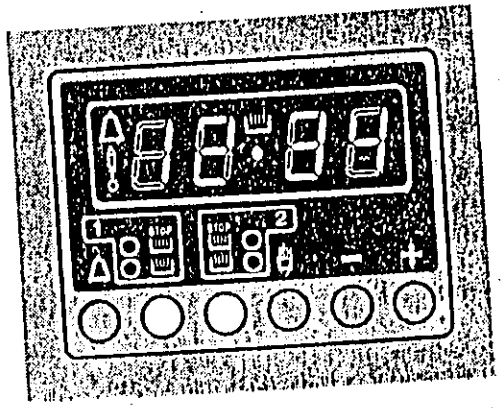
Kochplatten

feucht abwischen, kurz einschalten zum Trocknen. Angesetztes Überkochgut leicht mit verseifter Stahlwolle abreiben. – Die feinen Rillen sollen erhalten bleiben! –

Die Kochplatten von Zeit zu Zeit mit Nähmaschinenöl oder einem handelsüblichen Pflegemittel dünn einreiben. Bei erwärmter Platte dringt das Pflegemittel schnell ein.

Für den Edelstahlrand ein Chrom-Putzmittel verwenden.

Zeitschaltautomatik



Die Schaltuhr hat zwei Automatik-Tasten

– linke Automatik-Taste: A 1

– rechte Automatik-Taste: A 2

Das Folgende bezieht sich zunächst auf A 1.
(A 2 ist prinzipiell gleich, wirkt aber nur beim Dampfgaren mit seinen Kombinationen und ist in der Einschaltdauer auf 2 Stunden begrenzt).

Nutzungsmöglichkeiten

Die Zeitschaltautomatik erlaubt es, den **Backofenbetrieb** vorzuprogrammieren. Die eingestellte Funktion, z.B. Backen, läuft dann automatisch, d.h. nach Programm, ab.

Zwei Betriebsarten sind möglich

– Die Einschaltdauer wird vorgewählt, z.B. 40 Minuten.

– Einschaltdauer **und** Endzeitpunkt werden vorgewählt, z.B. 40 Minuten und 14.00 Uhr.

Einschaltdauer-Programm

Die Einschaltdauer zählt ab Ende Programmeingabe. Deshalb sollten vor der Einstellung alle Voraussetzungen für den Start gegeben sein.

Ist ein Automatik-Programm eingegeben, nicht mehr die Tageszeiteinstellung verändern; damit würde das eingegebene Programm gelöscht.

Programm A 1 löschen
(Anzeige AUTO)

- Taste A 1 drücken bis grüne Lampe aufleuchtet und Anzeige über ⊖ Taste auf 0.00 stellen.

- Taste A 1 loslassen
- Uhrzeit erscheint und Anzeige AUTO blinkt

- Blinken löschen:
  ☝ -Taste drücken.

Programm A 2 löschen
(Anzeige Auto und ⏲)

Taste A 2 drücken und verfahren, wie bei A 1 beschrieben.

Gemüse Einstelltips

Zum Ankochen und Anbraten die höchste Einstellung wählen und dann auf den in der Tabelle angegebenen Wert zurückschalten.

Die zum Fortkochen bzw. -braten benötigte Leistung hängt von mehreren Einflüssen ab

- Art des Lebensmittels

- Kochgeschirr/Deckel: je besser der Boden leitet und der Deckel abdichtet, desto niedriger kann die Einstellung sein.

- Kochgutmenge: je mehr Kochgut, desto höher muß erfahrungsgemäß die Leistung sein.

Sie werden bald die passende Einstellung herausgefunden haben.

Einkochen

Der Einkochtopf wird auf eine große Kochstelle gesetzt. Nach bekannter Weise werden Gläser oder Dosen vorbereitet und ins Wasserbad gestellt.

Die Einkochzeit rechnet ab Kochbeginn des Wasserbades.

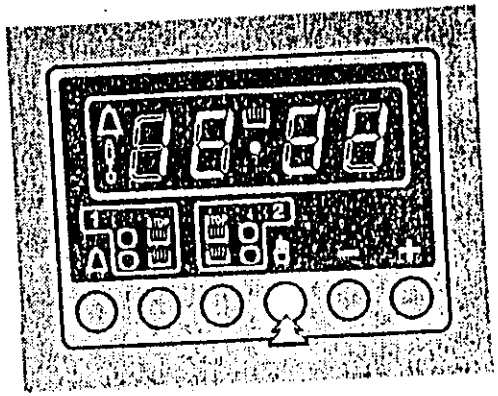
Die Kochstelle auf eine niedrigere Stufe einstellen, damit das Wasser über die benötigte Einkochzeit am Sieden bleibt.

Einstelltabelle Kochstellen

Funktion	Einstellung	Beispiele
Aus	0	–
Warmhalten, erwärmen abschlagen schmelzen	1 2	kleinere Mengen Eintopf Sauce Butter, Schokolade
garquellen auflauen	3	Reis Spinat
ohne Kruste braten	4	Omelette, Spiegeleier
schonend garen garquellen	5	Gemüse mit wenig Wasser kleine Mengen Obst mit wenig Flüssigkeit Teigwaren
kochen	6	Salzkartoffeln, Eintopfgerichte, Suppen, Saucen
schonend braten backen	7	Schnitzel, Koteletts, Klopse, Fischfilet im Fettbad (frittieren)
flott hintereinander-braten	8	Kartoffelpuffer, Pfannkuchen, Plinsen, Spiegeleier
ankochen, anbraten	9	dann auf die passende Einstellung zurückdrehen

Tip:

Wenn die Anzeige bis auf ca. 20 Minuten vor der aktuellen Tageszeit stimmt, den Schnellgang unterbrechen (⏱ Taste kurz loslassen und wieder drücken) und so die gewünschte Zeit schrittweise im Feingang einstellen.



– Stimmt die Anzeige – bezogen auf den 24-Stunden-Tag – mit der Tageszeit überein, ⏱ Taste loslassen

– die mit der linken Hand gedrückten Tasten ebenfalls loslassen. Beispiel: 12.34 Uhr.

Das jetzt blinkende Symbol

– AUTO

wie folgt löschen:
– Hand-Taste drücken.

Betrieb ohne Zeitschaltautomatik

Wenn keine der beiden Programm-anzeigen

– AUTO für A 1

– ▭ für A 2

im Anzeigefeld steht, ist der Backofen für den Betrieb ohne Zeitschaltuhr eingerichtet.

Leuchtet eine Programmanzeige, so ist der Betrieb ohne Zeitschaltautomatik erst wieder möglich

– wenn das Programm abgelaufen ist

– oder wenn es gelöscht wird.

Tageszeit

Die Uhrzeit bezieht sich auf den 24-Stunden-Tag.

Einstellen bzw. Korrigieren der Tageszeitanzeige

Die Erfahrungen mit dem Kurzzeitwecker erleichtern das Einstellen. Wichtigster Unterschied zum Kurzzeitwekker: jetzt müssen zunächst 2 (beliebige) Tasten gedrückt werden, wobei die Taste ✋ und natürlich die ⊕ und ⊖ Taste ausgeschlossen sind.

Stellen Sie anhand der Tageszeit fest, ob die einzustellende Zeit

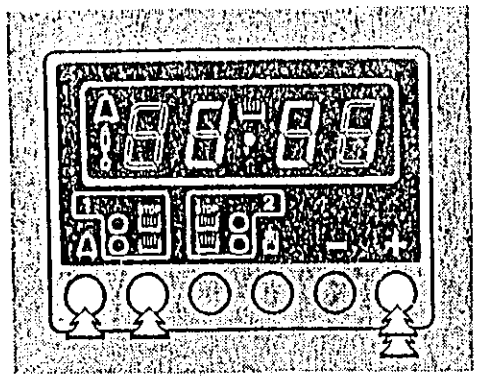
- eher über die ⊕ Taste, d.h. vorstellen, oder
- eher über die ⊖ Taste, d.h. zurückstellen,

erreicht wird.

Die folgende Beschreibung verwendet die ⊕ Taste.

Einstellfolge

- Mit der linken Hand: 2 Funktionstasten drücken (s. Bild).
- Mit der rechten Hand, ⊕ oder ⊖ Taste drücken, bis die gewünschte Anzeige erreicht ist.



Backofen

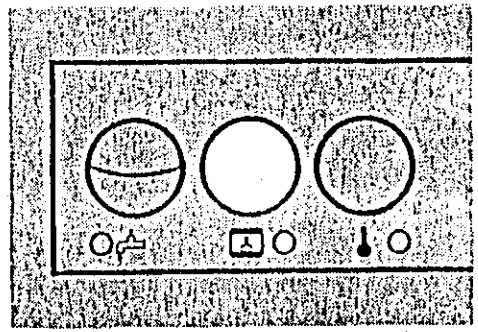
Überblick

Durch die Beheizungsarten

- Ober- und Unterhitze
- Heißluft
- Infragrill
- Dampf

ist der BUDERUS-Le Maître-Backofen ein echtes Thermo-Zentrum. Für jedes Gargut können Sie das bestgeeignete Verfahren einsetzen. Besonders praktisch ist die Verbindung mit der Schaltuhr: so wird zeitgesteuertes und programmiertes Garen möglich.

Funktionsschalter



Am Funktionsschalter stellen Sie die gewünschte Zubereitungsart ein.

Er wird wie die Kochstellenschalter betätigt

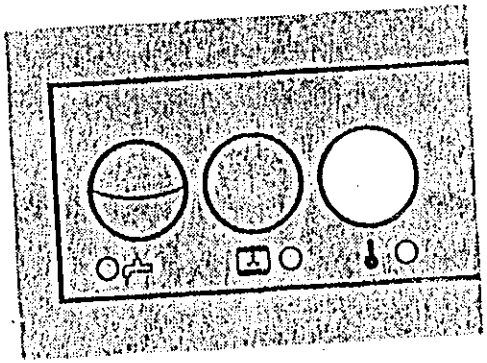
- leichter Druck läßt den Knopf herausgleiten.
- Neben der 0-Stellung (Aus) können 10 Funktionen gewählt werden.
- Ist eine Funktion gewählt, leuchtet der Knopf und bleibt nach Eindruck nicht in der Blende.
- Zum Ausschalten auf 0 drehen (Beleuchtung erlischt) und eindrücken. Druckknopf bleibt in der Blende.

Temperaturwähler

Der Temperaturwähler wird wie der Funktionsschalter betätigt.

Am Temperaturwähler können Sie die gewünschte Temperatur zwischen 50 und 250° C einstellen.

Die Einstellung wird zum Grillbetrieb benötigt.



Funktionstabelle Backofen

Die folgende Tabelle beschreibt die 10 Einstellpositionen des Funktionsschalters. Sie gibt auch an, in welchem Fall zusätzlich der Temperaturwähler eingeschaltet werden muß und welche Temperaturbereiche dann in Frage kommen.

Zeitkontrolle

Während der Laufzeit können Sie die verbleibende (Rest-)Zeit einfach kontrollieren

- Glocken-Taste drücken:
  Restzeit wird angezeigt.

Ausschalten

Wollen Sie den laufenden Kurzzeitwecker (Glocken-Symbol in der Anzeige) ausschalten:

- Glocken-Taste drücken
- Anzeige mit ⊖ Taste bis auf die Aus-Anzeige 0.00 zurückstellen.
- Glocken-Taste loslassen.

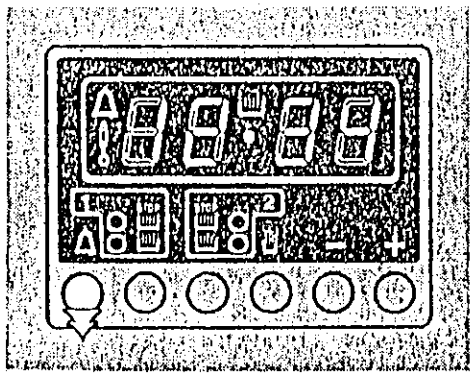
Das Glocken-Symbol im Anzeigefeld erlischt.

Wollen Sie beim langsamen Ziffernwechsel, d.h. beim Feingang, bleiben, alle 6 – 7 Minuten (Anzeige) Taste kurz loslassen und dann wieder drücken!

Weckerlaufzeit starten

Wenn Sie jetzt die Glocken-Taste loslassen, wechselt die Anzeige 0.12 auf die Uhrzeit-Anzeige (im Bild als Beispiel 12.34).

Im Anzeigefeld erscheint zugleich links oben die Glocke als Zeichen, daß ab jetzt die eingestellte Zeit läuft.



Wecksignal

Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein rhythmisches Wecksignal (im 2-Sekunden-Takt).

Sie können das Signal leicht abstellen:

– eine beliebige Taste drücken.

Wenn Sie es nicht abstellen, so schaltet das Signal nach 15 Min. selbsttätig ab.

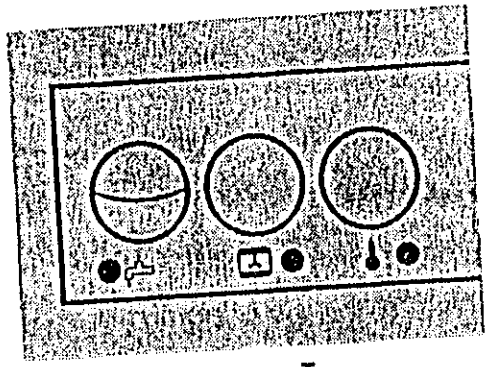
Einstellmöglichkeit Backofen

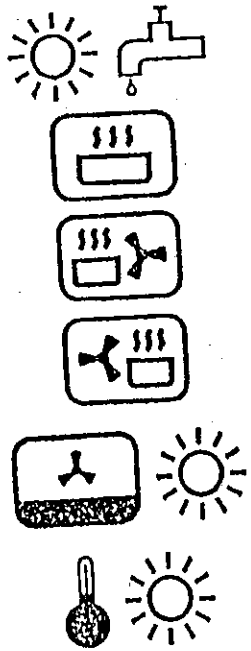
Funktion	Wie muß eingestellt werden? Funktionsschalter	Temperaturwähler
Beleuchtung, z.B. während des Reinigens, zum Vorbereiten des Backofens. Bei allen anderen Funktionen ist die Beleuchtung automatisch eingeschaltet.		–
Lüfterstufe zum Auftauen von Sahne- und Cremetorten		–
Die vier Grundbeheizungen **Heißluft** zum Backen, Braten usw.		50 – 250
Ober- und Unterhitze zum Backen, Braten usw.		50 – 250
Infragrill zum Strahlungsgrillen von flachem Grillgut und kleineren Mengen		200 bis
Dampfgaren zum Dämpfen, zur Dampfentwicklung beim Brotbacken usw.		–
Kombinierte Beheizungen **Heißluft mit Unterhitze/Pizzastufe** z.B. für Pizza, Obstkuchen auf dem Blech, Aufläufe		160 – 250
Dampf und Heißluft im Wechsel z.B. zum Erwärmen von gekühlten oder tiefgekühlten Speisen (regenerieren)		120 – 160
Heißluft mit anschließendem Dampfgaren Kombigaren, z.B. Menues		160 – 180
Infragrill mit Umluft Turbogrillen z.B. von Rollbraten, Hähnchen		160 – 180
Infragrill mit Oberhitze Großflächengrill z.B. von flachem Grillgut und größeren Mengen		200 bis

Kontrollanzeigen

Zum Backofen gehören 3 Anzeigelampen. Sie sind links von der Schaltuhr angeordnet, unterhalb der Druckknopfschalter, bzw. der Wasserschublade.

Von links nach rechts finden Sie folgende Anzeigelampen.





- **Dampfgaren**
  Die rote Lampe leuchtet, wenn die Dampfgareinrichtung eingeschaltet ist, d.h. bei Funktionsschalterstellung

- Dampfgaren

- Dampf und Heißluft im Wechsel (Zeitanteil Dampf = 25%)

- Kombigaren in der abschließenden Dampfgarphase

- **Heißluft mit Unterhitze/Pizzastufe**
  Die grüne Lampe leuchtet bei Funktionsschalter-Einstellung

- **Backofenbeheizung**
  Die rote Lampe leuchtet bei eingeschalteter Backofenheizung.

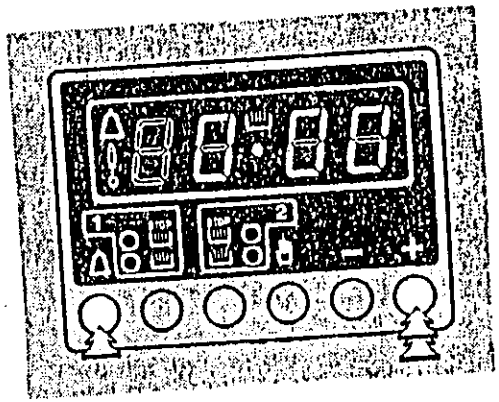
  Sie erlischt, wenn die Temperatureinstellung erreicht ist. Sobald die Temperatur absinkt, wird dem Backofen wieder Wärme zugeführt und die rote Kontroll-Lampe leuchtet auf. Sie leuchtet auch kurzzeitig bei Beginn Dampfgaren im kalten Backofen.

Am Beispiel des Kurzzeitweckers können Sie selbst feststellen, wie einfach das Einstellen ist.

Kurzzeitwecker

Der Kurzzeitwecker kann bis zu 23 Stunden und 59 Minuten genau eingestellt werden. Die Zeit zählt jeweils ab Einstellzeitpunkt.

Einstellen



Die Einstellfolge wird am Beispiel „12 Minuten" erläutert.

- Mit der linken Hand die Glocken-Taste (links außen) drücken: in der Anzeige erscheint 0.00 („Aus"-Anzeige).

- Mit der rechten Hand die ⊕ Taste drücken: die ersten 8 Ziffern wechseln relativ langsam, im 0,5-Sekunden-Takt (Feingang). Dann geht's deutlich schneller (Schnellgang): das ist bei größeren Anzeigeänderungen praktisch.

- Ist die Anzeige 0.12 erreicht, ⊕ Taste loslassen.

Falls mehr als die gewünschte Zeit 0.12 angezeigt wird, läßt sich das wie folgt korrigieren:

- Glocken-Taste (weiterhin) drücken

- mit der rechten Hand ⊖ Taste drücken, bis die Anzeige 0.12 erreicht ist.

Schaltuhr

Überblick

Die Schaltuhr ist

- Tageszeituhr
- Kurzzeitwecker
- Zeitschaltautomatik für den Backofen.

Die Zeit wird durch gelbe Leuchtziffern angezeigt

- 2 Stellen für die Stunden: 0 bis 24

  und, durch einen Leuchtpunkt getrennt

- 2 Stellen für die Minuten: 00 bis 59.

Ein akustisches Signal (Ton im 2-Sekunden-Takt) ertönt bei Programmschluß bzw. abgelaufener Weckzeit.

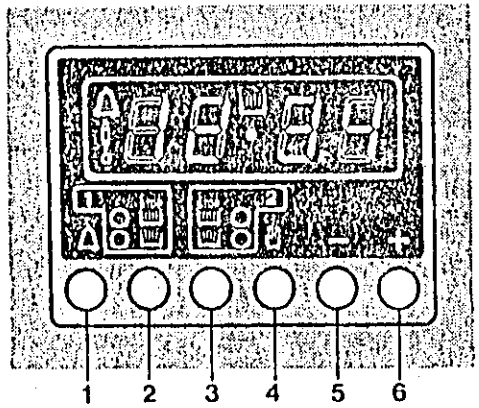
Die Einstellung erfolgt über 6 nebeneinanderliegende Drucktasten.

1 = Kurzzeitschalter
2 = Zeitschaltautomatik A1
3 = Zeitschaltautomatik A2
4 = Betrieb ohne Automatik
5 = Zeit zurückstellen
6 = Zeit vorstellen

Um eine gewünschte Zeit auf dem kürzesten Weg einstellen zu können, läßt sich die Anzeige sowohl vor- als auch zurückstellen.

- vorstellen mit ⊕ Taste

- zurückstellen mit ⊖ Taste

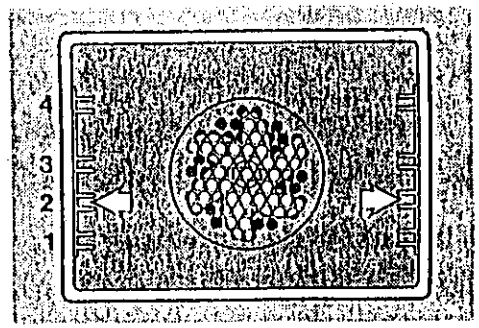


Sicherheitshinweise Backofen

Bitte beachten Sie bei der Benutzung des Backofens die Hinweise auf Seite 5, und auch die folgenden Punkte

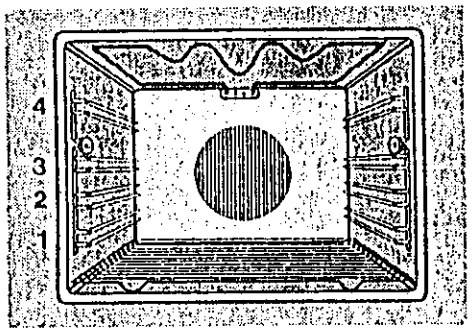
- Bei Ober- und Unterhitze oder Dampfbetrieb Backofenboden auf keinen Fall mit Alu-Folie auslegen: die Wärme staut sich, stört das Back- und Bratergebnis und kann zu Überhitzungsschäden des Backofens führen!

- Zum Einkochen keine verschlossenen Dosen verwenden: der entstehende Überdruck kann die Dosen zum Platzen bringen und dadurch den Backofen beschädigen.



- Backbleche, Bratpfanne oder Rost möglichst **zwischen** die beiden Leisten einführen: das hält sie beim Einschieben und Herausnehmen sicherer.

- Den Abdeckrost oberhalb des Unterhitzeheizkörpers auf den Backofenboden schieben. Stäbe müssen quer verlaufen! Er schützt vor versehentlichem Berühren des eingeschalteten unteren Heizelements.



- Dem Wasser für den Dampfbetrieb sollten zwecks Verhinderung von Kalkansatz einige Tropfen Essig zugegeben werden.

Zubehör und Einschubleisten

Zubehör

2 Backbleche

1 Back-, Brat- und Grillrost

1 Bratpfanne

1 Abdeckrost

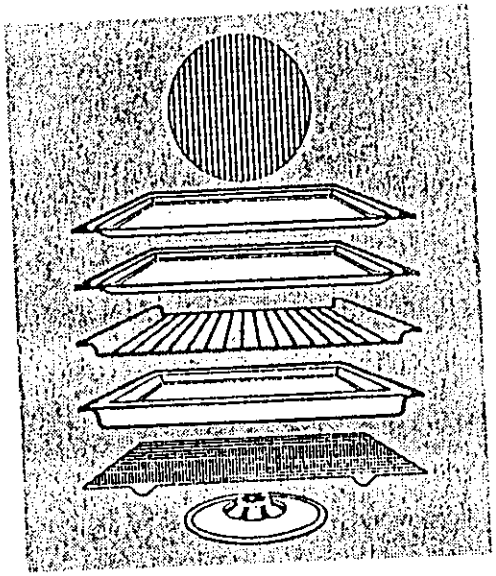
1 Dampftopfrosette

1 Fettfilter

Das komplette Zubehör können Sie im Backofen aufbewahren.

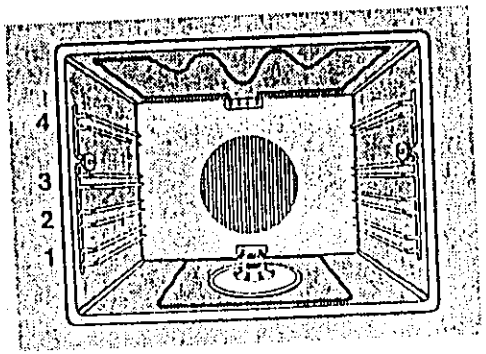
Der Abdeckrost kann als zusätzlicher Brat- und Grillrost oder als Kuchengitter verwendet werden.

Falls Sie 2 flache Kuchen oder mehr als 2 Bleche auf einmal backen wollen, empfiehlt sich die Anschaffung weiterer Bleche und Roste.



Einschubleisten

Der Backofen hat 4 Einschübe. In dieser Anleitung sind sie einheitlich von Nr. 1 (unten) bis Nr. 4 (oben) numeriert.



Abdeckrost, Dampfrosette, Grillrost und Bratpfanne

in warmer Spülmittellauge reinigen.

Backbleche und Kuchenformen

mit Pergamentpapier ausreiben oder in heißem Wasser – ohne Spülmittel – spülen.

Schalterblende

mit warmer Spülmittellauge reinigen und trockenwischen.

Backofentür

Zum leichten Reinigen kann die Backofentür abgenommen werden:

- Tür öffnen
- auf beiden Seiten Bügel am unteren Scharnierteil hochschwenken und in den oberen Scharnierteil einhaken.
- Tür in Scharniernähe etwas anheben: die unteren Scharnierteile lösen sich aus ihren Schlitzen.
- Tür nach vorne ziehen: auch die beiden oberen Scharnierteile lösen sich aus den Schlitzen.

Backofentür wieder einsetzen

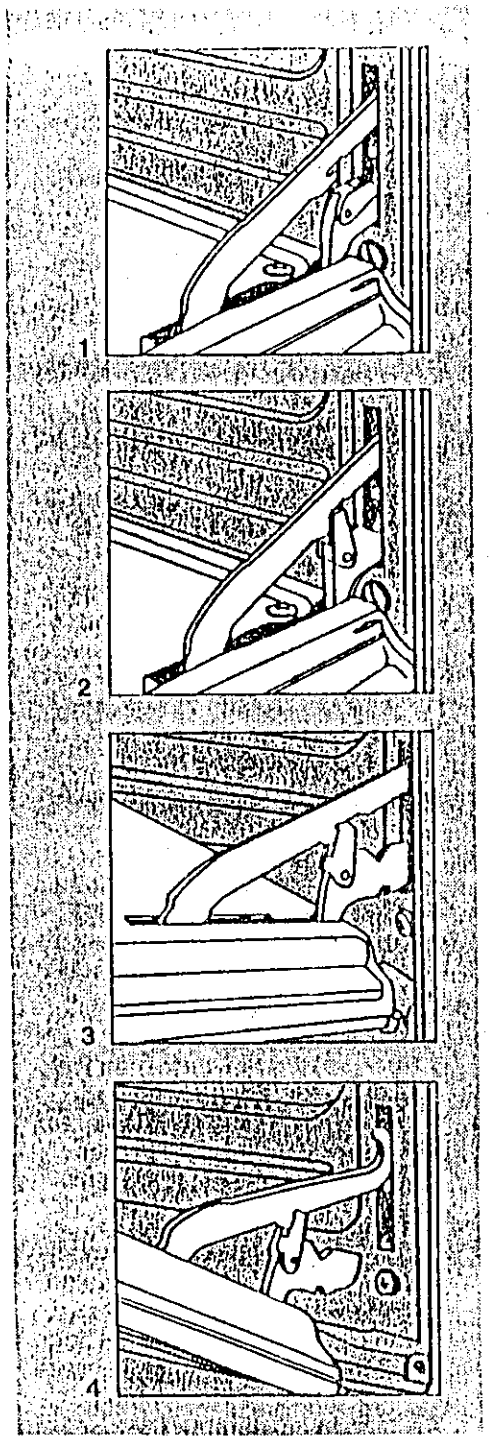
- in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.

Die Außenseite der Tür mit Spülmittellauge oder Glasreiniger säubern.

Für die Innenseite der Backofentür nur Spülmittellauge verwenden.

Fettfilter

Den Edelstahl-Fettfilter nach jedem Gebrauch mit weicher Bürste und heißer Spülmittellauge waschen oder in der Geschirrspülmaschine reinigen. Bei hartnäckigen Verschmutzungen z.B. in heiße IMI-Lösung einweichen.



Wo sind die Anwendungsbeispiele?

In den nächsten Abschnitten sind sowohl allgemeine Tips zu Einsatz, Ausrüstung und eventueller Vorbehandlung des Garguts, als auch Beispiele fürs Backen, Braten, Grillen und Dampfgaren und die anderen Möglichkeiten zusammengestellt. Sie enthalten alle nötigen Angaben hinsichtlich Funktions- und Temperaturwahl, Zeit und Einschubleisten.

Im **Heißluftbereich** wird die Wärme dem Back-, Brat-, Gar- und Auftaugut schneller zugeführt als im herkömmlichen Backofen. Die Back- und Brattemperaturen werden daher im Heißluftherd etwa 25°C niedriger gewählt, als in Kochbüchern, auf Packungen von Backmischungen und von Gerichten aus der Gefriertruhe angegeben wird.

Am Schluß des Kapitels finden Sie alles Wichtige zu Pflege und Reinigung des Backofens.

Backen

Die beiden wichtigsten Beheizungsarten sind

- Heißluft
- Ober- und Unterhitze

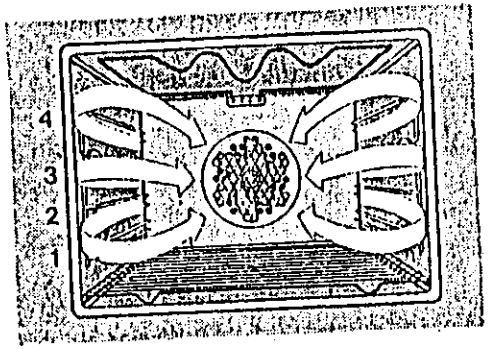
Backen mit Heißluft

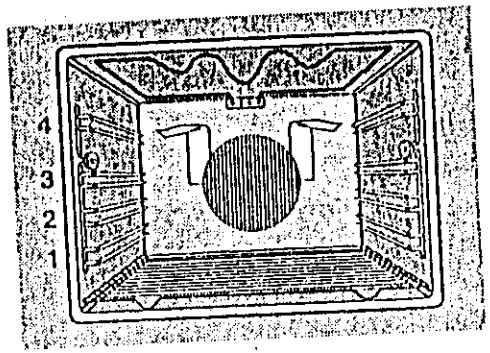
Der Backofen wird durch zirkulierende Heißluft beheizt. Je nach Backgut können bis zu 3 Etagen genutzt werden.

Zum Backen können helle und dunkle Backbleche und -formen sowie auch Backkeramik verwendet werden.

50°....250°

s. Backtabelle Seite 34/35





Prüfen Sie vor dem Backen, ob der Fettfilter eingehängt ist. Wenn ja, **bitte herausnehmen:**

- Beleuchtung einschalten
- Fettfilter gleichmäßig anheben und aushängen.

Reinigen

Backofen

Die Dampfeinrichtung vereinfacht die Reinigung des Backofens.

Wenn der Backofen – z.B. nach dem Braten – verspritzt ist:

- 300 ccm Wasser in die Wasserschublade an der Blende einfüllen.
- Funktionsschalter in Pos. drehen.
- Taste „Dampfgaren" (3. von links) an der Uhr mit der linken Hand eindrükken (grün). Gleichzeitig mit der rechten Hand ⊕-Taste drücken, bis etwa 10 Minuten eingestellt sind. Beide Tasten loslassen.

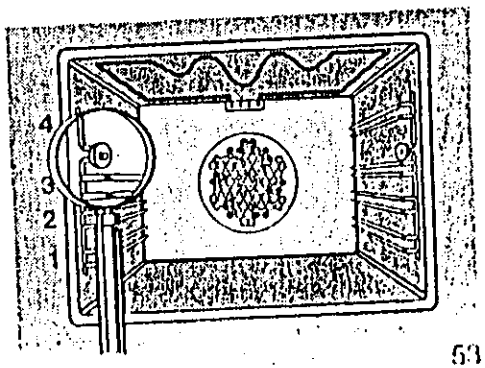
Die Verschmutzungen – Speise- und Gewürzreste – werden in der eingestellten Zeit angelöst und können leicht mit Spülmittellauge abgewaschen werden (Beleuchtung einschalten). Zum Schluß mit nassem Lappen – ohne Spülmittel – auswischen.

Keine rostenden Teile in den Backofen-Innenraum bringen. Sollten, vielleicht infolge Fremdrost aus der Wasserleitung, Verfärbungen auftreten, müssen diese umgehend beseitigt werden. Ist mechanische Reinigung notwendig, bitte nur Bürsten mit Natur- oder Kunststoffborsten benutzen.

In hartnäckigen Fällen hilft Backofenspray. Verwenden Sie auf keinen Fall scharfe und scheuernde Mittel: sie beschädigen die Edelstahlwände. Anschließend mit reichlich Wasser spülen und Dampftopf und Boden trocknen.

Zur leichteren Reinigung des Innenraumes können die Einschubleisten abgenommen werden: Rändelringe vorne abschrauben und hinten lösen. Gitter vorne zum Innenraum hin etwas von der Seitenwand abziehen und nach vorne herausnehmen.

Nach längerer Nichtbenutzung: Backofen mit alkalischem Reiniger **kalt** reinigen.
Wassersystem durchspülen.



Grillgut	Funktions-schalter	Temperatur-wähler	Rost in Etage	Rost mit Wölbung nach	Grillzeit in Minuten etwa
6 Schweine-koteletts, natur			3	oben	1. Seite 13 2. Seite 7
4 Schweine-koteletts natur			3	oben	1. Seite 10 2. Seite 8
Schweine-medaillons		250	4	unten	je Seite 5
Lendensteaks		250	4	unten	je Seite 3–4
Schweine- oder Kalbsschnitzel, natur			4	unten	1. Seite 12 2. Seite 4
1 Schweine- oder Kalbs-lendchen			3	oben	1. Seite 15 2. Seite 10
½ Hähnchen			3	unten	1. Seite 20 2. Seite 10

Turbo-Raum-grillen Gericht	Temperatur-wähler °C	Einschubleiste für Rost	für Brat-planne	Grillzeit in Minuten	Bemerkungen
Hähnchen, 900 – 1000 g	160	2.	1.	60	nach der halben Zeit wenden
Schweinekamm, 1000 g	150	1.	1.	90 – 100	evtl. nach 50 Min. wenden
Gefüllter Schweine-nacken, 1500 g	160	2.	1.	90	nach 45 Min. wenden
Roastbeef, 1500 g	180	2.	1.	50	nach 25 Min. wenden
Nudelauflauf	160	1.		45	

Einschubmöglichkeiten

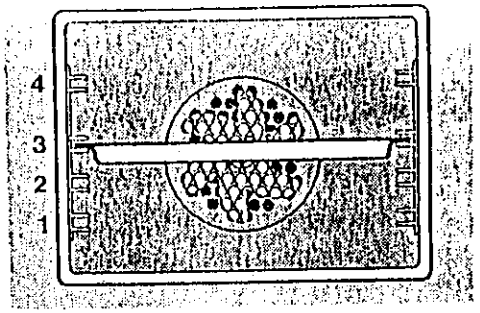
Bleche

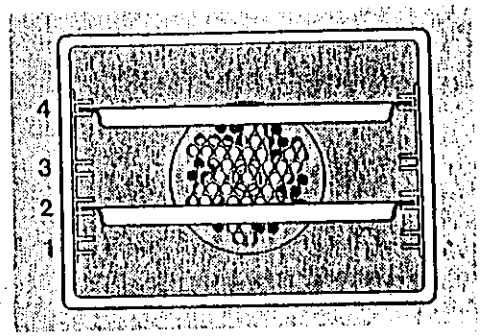
- 1 Blech: Etage 3 (Beispiel) oder 4
- 2 Bleche: Etage 2 und 4
- 3 Bleche: Etage 1, 3 und 4

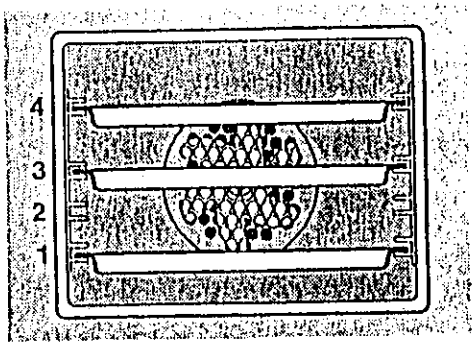
Formen

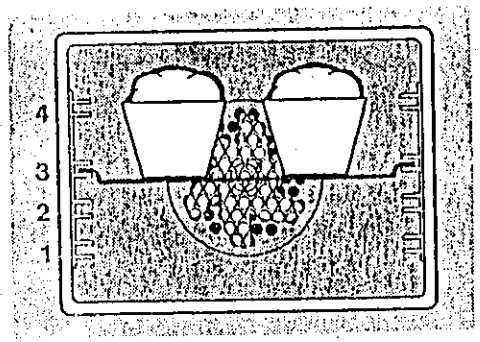
- 1 bis 2 hohe Formen (nebeneinander)
  1 flache Form: Rost auf Etage 3
- 2 flache oder 4 Kastenformen: je ein Rost in Etage 1 und 3 wobei der obere Rost ggf. auf und nicht zwischen die Führung eingeschoben werden kann.

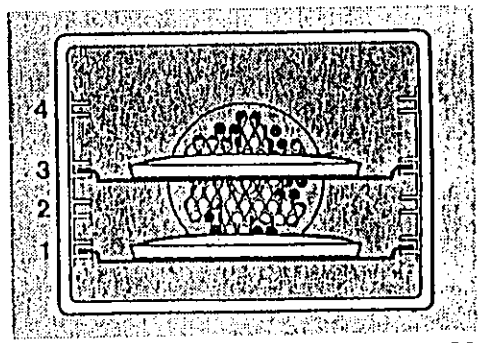
Zum Abkühlen können die Kuchen auf den Back-, Brat- und Grillrost gestellt werden.



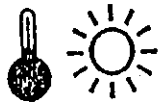








Vorheizen



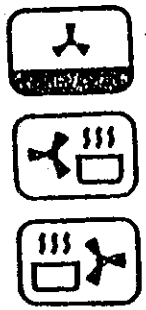
Durch die sehr schnell aufgeheizte Umluft erübrigt sich ein Vorheizen des Backofens in den meisten Fällen. Ausnahme: Vorheizen bis die rote Kontrollanzeige „Backofenheizung" erlischt bei

- Kleingebäck, das leicht auseinanderläuft
- gleichzeitigem Backen von 3 Biskuitrollen
- Backen von Brötchen.

Tips

- Bildet sich bei Biskuitteig eine Zuckerkruste, 1/3 weniger Zucker nehmen.
- Mürbeteigboden in der Form oder auf dem Blech erst 2/3 vorbacken, bevor der Belag daraufgegeben und fertig gebacken wird.
- Damit Kleingebäck nicht auf dem Blech festhängt, Backblech auf nasses Tuch stellen.

Kombinationsmöglichkeit mit Heißluft

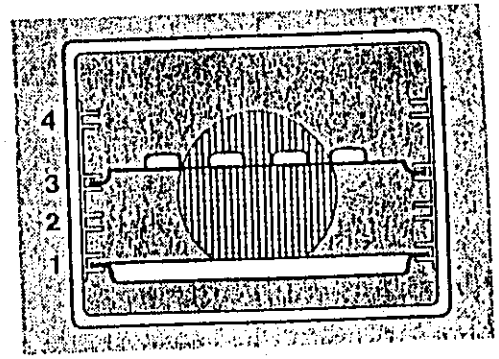


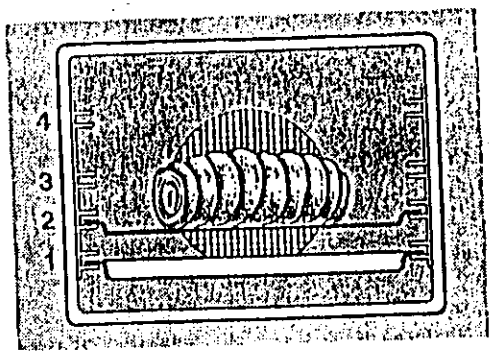
- Heißluft mit Unterhitze/Pizzastufe
- Heißluft mit Dampfgaren
- Dampfgaren mit Heißluft (im Wechsel)

Vorbereiten

Bratpfanne in Etage 1 schieben. Einschubhöhe für den Rost mit Grillgut

- Flachgrilladen, je nach Höhe in Etage 3 oder 4, wobei der Abstand zum Grillheizkörper auch mit der Wölbung des Rostes nach oben oder unten variiert werden kann. Fettes Grillgut nicht zu dicht unter den Grillheizkörper einschieben.
- Turbogrillen: Rost mit Grillgut in Etage 2, Bratpfanne in Etage 1. Zum Turbogrillen den Fettfilter einhängen.





Gegrillt wird bei geschlossener Backofentür. Vorheizen entfällt.

Falls Sie mehrere Male in kurzer Folge hintereinander grillen: Fettpfanne nach jedem Grillen reinigen!

Einstelltabelle Grillen

Die folgende Tabelle enthält Beispiele für das Grillen.

Zum Grillen muß der Funktionsschalter und Temperaturwähler eingestellt werden. Flachgrilladen bei hoher Temperatur, Turbogrillen bei 150 bis 190°C.

Wenn in der Tabelle ein Temperaturbereich angegeben ist, stellen Sie eher den niedrigeren Wert ein. Bräunt das Grillgut zu langsam oder zu schwach, kann entsprechend höher gestellt werden.

Grillen

Möglichkeiten

Die Heizkörper sind fest eingebaut. Drei Betriebsweisen sind möglich

- Infragrillen

- Großflächengrillen

- Turbogrillen

Die richtige Einstellung hängt von Menge und Höhe des Grillgutes ab:

Flache Grilladen, d.h. Stücke bis 3 cm Höhe, aber auch noch halbe Hähnchen

- kleine Mengen, in der Rost-Mitte: Infragrillen
- größere Mengen, z.B. wenn der Rost voll belegt ist: Großflächengrillen.

Bei hohen Stücken, z.B. Rollbraten, Geflügel, Kassler usw.

- Turbogrillen.

Lassen Sie das Gerät beim Grillen nicht unbeaufsichtigt!

Heißluft mit Unterhitze/Pizzastufe

wird mit Vorteil beim Backen von Teigen mit feuchtem Belag, wenig Zucker, Pizza, Quiche Lorraine, Wähen, Obstkuchen auf dem Blech oder in Formen sowie bei Aufläufen verwendet. Einschubleiste 1.

Heißluft mit Dampf

wird beim Backen in 2 Varianten genutzt, und zwar bei Dampfbetrieb

- zu Beginn oder
- am Ende

des Backvorganges.

Zu Beginn, noch vor der Heißluft, unterstützt Dampf das Aufgehen des Teiges und verzögert die Krustenbildung. Das wird z.B. bei Weiß- und Graubrot und Hefegebäck auf dem Blech oder in der Form genutzt.

Wollen Sie Brot- oder Hefeteig im Backofen gehen lassen, empfiehlt sich folgender Ablauf:

- 400 ccm Wasser einfüllen und für etwa 8 Minuten **Dampfgaren** einschalten und nach 3 Min. abschalten.

s. Seite 40

- Gebäck oder Brot eingeben und bei Einstellung **Dampf und Heißluft im Wechsel**/50°C gehen lassen.

50°C

- Mit **Heißluft** bei 160 bis 175°C backen.

160°....175°C

Brötchen backen:

- 400 ccm Wasser einfüllen und für 3 Minuten **Dampfgaren** einschalten. Brötchen auf dem Blech einschieben und bei Einstellung **Dampfgaren und Heißluft im Wechsel** 230°C backen (ca. 15 Min.)

Wenn bei Obstkuchen der Belag etwas nachdünsten soll, z.B. bei (Hefe-)Apfelkuchen, wird Dampf zum Schluß eingeschaltet:

- 400 ccm Wasser einfüllen
- Kuchen einschieben und mit **Heißluft**/160 bis 175°C backen.
- 10 bis 15 Min. vor Schluß Funktionsschalter auf **Dampf und Heißluft** im Wechsel stellen.

Backen mit Ober- und Unterhitze

Der Backofen wird durch die Heizkörper am Boden und an der Decke beheizt. Die Wärmeenergie strahlt von den Heizkörpern und den heißen Backofenwänden auf das Backgut.

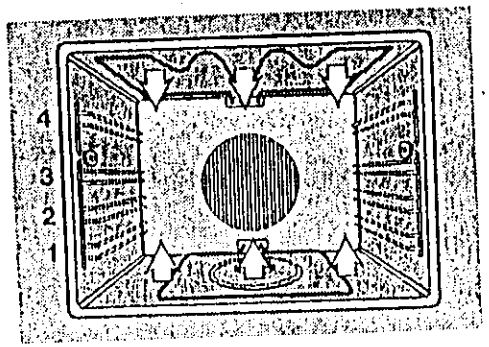
Helle und glänzende Bleche oder Formen weisen die Wärmestrahlung zurück und reduzieren die Erwärmung des Backguts. Deshalb nur matte, dunkle Formen, z.B. aus schwarzlackiertem oder emailliertem Blech verwenden.

s. Seite 40

160°....175°C

160°....175°C

50°....250°C



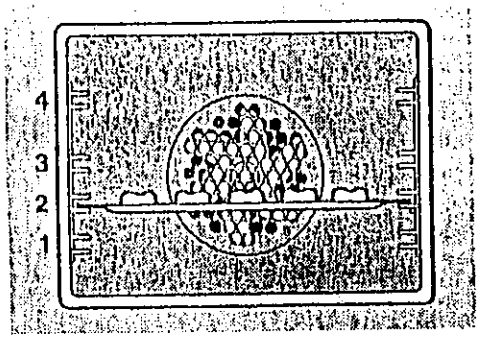
	Zeit in Minuten	Einschiebeleiste
	70	1.
	30	3.
	80	1.
	30	3.
	65	1.
	30	
	40	1. Leiste auf dem Rost, Backblech untergeschoben
	15	1. und 3. Rost eingeschoben
		2.
	lassen und sofort backen.	
	3.	danach umschalten auf regenerieren und 50°C, Backblech einschieben.
	25	

Gericht	Menge g	Funktion	Temperatur °C	700 ccm Wasser eingefüllt
Rinder-braten 5 cm hoch Kartoffeln	1070	Heißluft Dampf	190	nach 70 Min.
Schweine-kotelett-stück mit Knochen 7 – 8 cm hoch Erbsen TK und Kartoffeln	1420	Heißluft Dampf	160	nach 80 Min.
Schweine-schwarten-braten 7 cm hoch	1500	Heißluft Dampf	200	nach 65 Min.
Pellkartoffeln	1000	Dampf		sofort
Rezept Hefeklöße nach Meyer-Hagen		Dampf		sofort
Hefezopf von 500 g Mehl	geformten Hefezopf auf das gefettete Backblech legen, im Dämpfer aufgehen	Dampf Heißluft	 180 weniger wäre besser	sofort

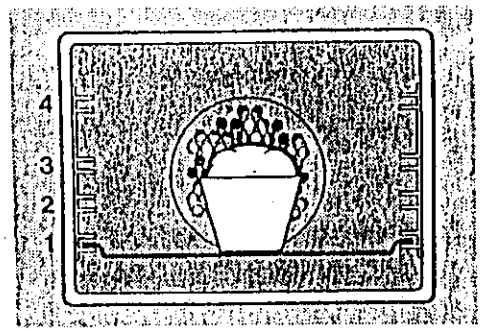
Einschubmöglichkeiten

Üblicherweise kann nur 1 Etage genutzt werden:

- Blechkuchen und Kleingebäck auf dem Blech: Etage 2 oder 3
- Hohe Kuchen, z.B. Napf- oder Kastenform: Etage 1
- Baisermasse überbacken: Etage 3 – 4.



Bei hellen Formen mit Kunststoffbeschichtung, Backblechen und Formen aus Weißblech eher etwas tiefer einschieben, z.B. auf Etage 1 oder Rost mit Wölbung nach unten einschieben.



In diesem Fall empfiehlt es sich, die Temperatur entsprechend der unteren Grenze des angegebenen Bereichs einzustellen.

Bäckt Kuchen von oben zu schnell zu, fällt er zusammen oder bleibt „sitzen", weil nicht genügend Feuchtigkeit ausbacken konnte.

Tips

Rühreige sollen schwer vom Löffel reißen, weil die Backzeit durch viel Flüssigkeit unnötig verlängert wird.

Weitere Tips finden Sie beim **Backen mit Heißluft.**

Gebäckart	Heißluft-Betrieb		
	Temperatur-wähler°C	Einschub-leiste	Backzeit in Min.
Rührteig			
Rodon- oder Napfkuchen	160	1. oder 3.	65 – 75
Frankfurter Kranz (halbh. Form)	175	3.	35 – 50
Königskuchen (Kastenform)	160	1. oder 3.	60 – 75
Sandkuchen (Kastenform)	175	3.	20 – 30
Boden in der Springform			
mit Belag	160 – 170	3.	45 – 50
mit Obst-Belag auf dem Blech	160 – 175	3.	30 – 50
mit trockenem Belag auf dem Blech	175	3.	25 – 40
Honigkuchen auf dem Blech	160	3.	25 – 40
Mürbeteig			
Tortenboden	160 – 175	3.	20 – 25
in der Form mit Quark	160	3.	70 – 80
in der Form mit Obst	160 – 175	3.	30 – 50
Blechkuchen mit Belag	160 – 175	3.	30 – 35
Nußkranz	160 – 175	3.	35 – 45
Biskuitteig			
Torte (4 Eier, Form 26 cm ⌀)	160	3.	30 – 40
Rehrücken	175	3.	40 – 55
Tortenboden	175	3.	15 – 25
Biskuitrolle	190	3.	15 – 20
Hefeteig			
Napfkuchen	160	3.	45 – 55
Kranzkuchen	175	3.	25 – 35
Hann. Butterkuchen	175	3.	15 – 30
Streuselkuchen	175	3.	20 – 30
Obstkuchen	160 – 175	3.	30 – 40
Bienenstich	175	3.	20 – 30
mit Quarkbelag	175	3.	35 – 45
Stollen, 500 g Mehl	175	3.	50 – 65
Zopf und Striezel	175	3.	25 – 35
Kleingebäck			
Baiser	50 – 100		60 – 120
Eiweiß-Gebäck (Makronen)	100 – 125		30 – 40
Mürbeteig	160		15 – 35
Lebkuchen-Honigkuchenteig	160 – 175		20 – 30
Blätterteig	200		20 – 30
Brandteig (Windbeutel)	200		25 – 45
Hefeteig	175 – 200		15 – 25
Biskuitteig	175		10 – 20
Rührteig	175		15 – 25
Strudel mit süßer oder pikanter Füllung	200		35 – 45
Auflaufe	175 – 200		35 – 60

Einstelltabelle Kombigaren

Die folgende Tabelle enthält Beispiele für das Kombigaren. Der Funktionsschalter wird auf Kombigaren gestellt. Die Heißlufttemperatur muß dem Braten entsprechend gewählt werden.

Wie die Zeiten für Heißluft- und Dampfbetrieb einzustellen sind, finden Sie im Kapitel Schalluhr unter Duo-Automatik.

Kombigaren

Sie können Braten und Beilagen wie Kartoffeln und Gemüse in einem Zug **Kombigaren.**

Das Verfahren beginnt immer mit Heißluftbetrieb und schließt mit einer Dampfgarphase.

Kombigaren ist nur als programmiertes Garen, d. h. mit vorgegebenen Zeiten für Heißluft- und Dampfbetrieb möglich!

Vorbereiten

Der Backofen wird so vorbereitet, wie es für den Betrieb mit Heißluft und Dampf nötig ist

– Fettfilter einsetzen

– Wasser einfüllen.

Bratenfleisch wie gewohnt vorbereiten und einschieben (siehe Braten). Die Beilagen auf einem temperaturbeständigen Serviergeschirr anrichten und am Ende der Heißluftphase (akustisches Signal!) in den Backofen geben.

Ober- und Unterhitze-Betrieb		Pizzastellung	
Temperaturwähler °C	Einschubleiste	Temperaturwähler °C	Einschubleiste
175	1.		
175	1.		
165 – 175	1.		
180 – 200	2.		
180 – 200	2.		
175	2. oder 3.	160	1.
175	2. oder 3.		
180 – 200	2. oder 3.	160	1.
200	2.		
180	1.	160	1.
180 – 200	1.	160	1.
175 – 200	2.	160	1.
180	2.		
175	1.	160	1.
175	1.		
200	2.		
200	2.		1.
175	1.		
180	2.		
200 – 220	2. oder 3.	175	1.
200	2.		
200	2. oder 3.	160	1.
200	2.	175	1.
180 – 190	2.	175	1.
175 – 200 vorh.	1.		
200	2.		
70 – 90	2.		
125 – 150	2. oder 3.		
190 – 200	3.		
175	2. oder 3.		
220	2. oder 3.		
225	2.		
200	2. oder 3.		
200	3.		
160 – 175	3.	175	1.
210	2.		
200	1.	175	1.
225 – 250 vorh.	3. oder 4.		

Backtabelle

Die nebenstehende Tabelle enthält Einstellbeispiele für das Backen mit Heißluft sowie mit Ober- und Unterhitze.

Die Tabelle gibt meist einen Temperaturbereich an, z. B. 160 – 175 °C. Falls Sie nicht sicher sind, wählen Sie zuerst den niedrigeren Wert. Dauert es zu lange oder bräunt das Backgut nicht wie erwartet, können Sie die Einstellung entsprechend erhöhen.

Braten

Die beiden wichtigsten Beheizungsarten sind

- Heißluft

- Ober- und Unterhitze.

In beiden Fällen gilt:

- Je höher das Fleischstück, desto niedriger kann die Brattemperatur sein.

- Die Bratzeit hängt von Fleischart, Gewicht und Höhe des Bratens ab. Im allgemeinen rechnet man je 1 cm Fleischhöhe

  - Rind, Wild: 15 – 18 Minuten
  - Schwein, Kalb: 15 – 18 Minuten
  - Filet, Roastbeef: ca. 10 – 12 Minuten

Vorheizen kann entfallen. Ausnahmen: Filet, Roastbeef und Kurzbratstücke.

Der Garzustand kann mit einem Löffel geprüft werden: gibt der Braten beim Druck mit dem Löffel nicht mehr nach, ist er gar. Die Temperatur im Bratenkern kann mit einem Fleischthermometer gemessen werden. Der Fachhandel bietet solche Thermometer an.

Lassen Sie den Braten nach dem Abschalten noch etwa 10 Minuten im Backofen: dann läuft beim Anschneiden kaum noch Saft heraus.

Den Temperaturwähler auf eine Temperatur zwischen 120 und 160°C einstellen.

Bei Temperaturwählerstellung 50°C kann man Kuchen oder Brot bereits im Backofen aufgehen lassen und anschließend mit der entsprechenden Temperatur backen.

Einzelheiten enthält die Einstelltabelle Auftauen und Erwärmen.

Überbacken und Brotrösten

In der folgenden Tabelle sind Beispiele für das Überbacken zusammengestellt. Die Tabelle enthält auch die Einstelldaten zum Brotrösten.

	Pizzastufe	
	Temperaturwähler °C	Einschubleiste

	Pizzastufe	
	Temperaturwähler °C	Einschubleiste
	250	1.
	250	1.

Dampf und Heißluft im Wechsel

Diese Beheizungsart wird bei Back- und Bratgut gewählt, das nicht austrocknen soll. Beim abwechselnden Betrieb bleibt Heißluft mit ca. 75% Anteil die Hauptbeheizung, in der übrigen Zeit sorgt jeweils der Dampferzeuger für die nötige Dampfentwicklung.

- Die Kombination mit Heißluft verbessert das Ergebnis beim Brot-, Kuchenbacken und Braten.
- Beim Kombinieren mit Heißluft verwenden Sie übliche Backformen, -bleche oder hitzebeständige Formen und Bratgeschirre.

Auftauen und Erwärmen

Diese Zubereitungsart mit Dampf und Heißluft macht das Auftauen und Erwärmen (Regenerieren) von gekühlten und tiefgekühlten Speisen besonders schonend. Die Einstellung des Temperaturwählers hängt von der Art der Speisen ab.

Vorbereiten

- Wasser einfüllen
- Funktionschalter auf Dampf und Heißluft im Wechsel stellen

	Dampf + Heißluft im Wechsel		
	Temperatur-wähler °C	Einschub-leiste	Backzeit in Min.
Auftauen und Erwärmen von			
Gemüseplatten	130 – 150	3.	
Tiefkühlmenüs	160	2.	
Kühlmenüs	140 – 160	3.	

	Heißluft-Betrieb		
	Temperatur-wähler °C	Einschub-leiste	Backzeit in Min.
Auftauen			
Kuchen mit Guß		3.	
Torten mit Sahne		3.	
große Fleischstücke 1 kg	– 50	3.	
Hähnchen	– 80	3.	
Überbacken			
Blumenkohl	225	3.	15 – 20
Ragout fin	220 – 240	3.	10 – 12
Weißbrot mit Belag	250	3.	6 – 8
Toasten von Weißbrot oder Graubrotscheiben	250	3.	3 – 5
Eis mit Baiser überbräunen	250	3.	2 – 3

Braten mit Heißluft

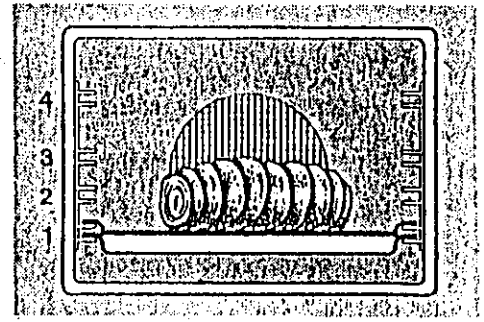
120....250°C

s. Brattabelle Seite 38/39

Vor dem Braten Fettfilter bitte einhängen.

- Beleuchtung einschalten
- Fettfilter mit den beiden Haken rechts und links sorgfältig in die Schlitze an der Backofenrückwand einhängen.

Braten auf dem Rost



Bratpfanne in Etage 1 schieben, das Bratenstück – mit der Anrichteseite nach oben – auf den Rost legen und auf Etage 1, d.h. unmittelbar über die Bratpfanne schieben.

Falls mit einer Bratzeit von mehr als einer Stunde zu rechnen ist, die Zutaten für die Soße erst eine halbe Stunde vor Schluß in die Pfanne geben, bräunen lassen und dann ½ bis ¾ Liter heißes Wasser zugeben.

Braten in der Pfanne

Mageres Wildfleisch und Hackbraten direkt in die Bratpfanne geben.

Geflügel wegen der unvermeidbaren Geruchsbildung in transparente Spezial-Bratfolie hüllen. Wichtig ist, daß die Angaben des Folienherstellers beachtet werden, auch bezüglich der Temperaturwahl.

Es empfiehlt sich, die Bratfolie auch für andere Bratenstücke zu verwenden.

Bratgut	Heißluft-Betrieb		
	Temperatur-wähler °C	Einschub-leiste	Bratzeit in Min.
Braten			
mit kurzer Bratzeit, bis 5 cm Höhe	175	1.	10 – 15*
mit langer Bratzeit	160 – 170	1.	15 – 18*
Hackbraten (750 g Fleisch)	200	1.	35 – 50
Kurzbratstücke			
Würstchen „cordon bleu"	230	3.	6 – 8
Schnitzel, paniert	220	3.	13 – 15
Kotelett, paniert	220	3.	14 – 16
Frikadellen	220	3.	15 – 20
Leber	250	3.	6 – 10
Hähnchenschnitzel, paniert	220	3.	15 – 20
Fisch			
Dünsten, 1 – 1½ kg am Stück	175 – 200	1.	40 – 50
Braten, 1 – 1½ kg am Stück	200 – 225	1.	35 – 45
Fischfilet, Forellen	200 – 225	3.	15 – 20
Geflügel			
Ente, 1½ – 2 kg	160	1.	90 – 150
Gans, 3 kg	160	1.	150 – 210
Hähnchen (1000 g)	170	1.	45 – 60
Truthahn (Puter) (5½ kg, gefüllt)	160	1.	240
Wild und Wildgeflügel			
Hase (2 kg)	170	1.	60 – 90
Reh-Keule (2 kg)	160 – 175	1.	90 – 150
Hirsch-Keule (2 kg)	160 – 175	1.	90 – 180
Fasan, Wildente, Rebhuhn	170 – 180	1.	35 – 60
Auftauen			
Kuchen mit Guß		3.	
Torten mit Sahne		3.	
große Fleischstücke 1 kg	– 50	3.	
Hähnchen	– 80	3.	

Schalttabelle zum Einkochen im Backofen

Stellung des Temperatur-wählers: Sterilisieren bis zum Portbeginn	150 – 160° 30 – 54 Min.	150 – 160° 30 – 45 Min.	150 – 160° ca. 45 Min.
Weiter sterilisieren		150° 15 Min.	150° 80 – 120 Min.
Einsetzen	Ohne Vorheizen, Bratpfanne in Einschubleiste 1,		
Einkochgut	Beerenobst: Erdbeeren, Blaubeeren, Himbeeren, reife Stachelbeeren	Steinobst: Früchte mit hartem Fleisch, Birnen, Äpfel, Quitten, unreife Stachelbeeren	Gemüse: Erbsen, Möhren, Kohlrabi, Bohnen*, Pilze, Spargel

Gericht	Menge	Funktion	Temperatur	Zeit	Einschiebeleiste
Reis	2 Tassen 3 Tassen Wasser	Dampf	–	30 min.	1. Leiste v. unten
Möhren fein gewürfelt	1000 g	Heißluft vorheizen HL + Dampf	160°C 160°C	12 min. 28,5 min.	1. Leiste v. unten
Gemüseplatte Blumenkohl-röschen Möhren Rosenkohl		Dampf	–	30 min.	1. Leiste v. unten
Hefeklöße	3 Stck.	Dampf	–	30 min.	1. Leiste v. unten
Erbsen, gefrostet	800 g	Dampf	–	30 min.	1. Leiste v. unten
Pasteten	3 Stck.	Heißluft Dampf	150°C	6 min.	1. Leiste v. unten
Salzkartoffeln	1000 g	Dampf	–	30 min.	1. Leiste v. unten
Pellkartoffeln	3000 g	Dampf	–	40 min.	1. + 3. Leiste v. unten
Rindsrouladen	15 Stck. einschieben	vorheizen: Heißluft Heißluft HL + Dampf	250°C 250°C 170°C	15 min. 15 min. 30 min. 45 min. Gesamtgarzeit	1. + 3. Leiste v. unten

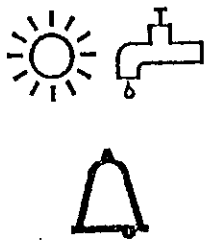
Tabelle Dampfgaren

Diese Tabelle enthält zunächst alle SOLO-Anwendungen.
Für kombinierte Beheizung kommt nur Erwärmen von Tiefkühlkost, also Regenerieren, in Frage. Beispiele sind in der Tabelle Backen, bzw. Braten verzeichnet.

Signale

Während des Dampfbetriebs spielen folgende Signale eine Rolle

- Rote Lampe leuchtet bei Betriebsart „Dampf"
- Akustisches Signal ertönt: Kein oder zu wenig Wasser im Dampferzeuger. Wenn Dampfbetrieb fortgesetzt werden soll, Wasser umgehend nachfüllen, wenn nicht, auf andere Beheizung umschalten oder ausschalten.



Kombinationen mit Dampfbetrieb

Bei diesem Backofen sind zwei Kombinationen vorgesehen

- Dampf und Heißluft im Wechsel
- Kombigaren

	Ober- und Unterhitze-Betrieb		Pizzastufe	
	Temperaturwähler °C	Einschubleiste	Temperaturwähler °C	Einschubleiste
	200 175 180 – 200	3. 2. 2.		
	220 250	1. 1.	220 250	1. 1.
	175 – 200 200 – 225	1. 2.		
	180 180 200 160 – 175	2. 1. 2. 1.		
	200 200 175 – 200	2. 2. 1.		

Braten mit Ober- und Unterhitze

- auf dem Rost
- in der Pfanne
- in der Folie

wie auf Seite 34 beschrieben. Braten evtl. zwischendurch wenden.

Weitere Garbehandlungen für Fleisch und Geflügel sind beim Dampfgaren bzw. Grillen beschrieben.

Brattabelle

Die nebenstehende Tabelle enthält Einstellbeispiele für das Braten mit Heißluft sowie mit Ober- und Unterhitze.

* Garzeit pro 1cm Höhe

	150 – 160° 30 – 45 Min.	150 – 160° 30 – 45 Min.	180 – 200° 20 – 30 Min.
	120° 15 – 20 Min.	120° 60 – 90 Min.	50° 6 – 8 Std.
	½ Liter heißes Wasser einfüllen.		
	Fruchtmark Apfelmus Tomatenmark	Fleisch	Einkochen von Pflaumenmus

Bis zu 6 Einliter-Gläser können in die Bratpfanne (ohne Rost) gestellt werden. Temperaturregler der Tabelle entsprechend einstellen, Funktionsschalter auf [⅄]. Beim Einkochen eine dicke Lage nasses Papier über die Gläser legen, um die Gummiringe zu schonen.

Wenn die Flüssigkeit in den Gläsern perlt (nach ca. 30 – 35 Minuten steigen kleine Bläschen sichtbar auf), den Backofen ausschalten.

Bei Steinobst den Backofen noch 15 Minuten mit 150°C betreiben und erst dann ausschalten.

Die Gläser 20 Minuten im abgeschalteten Backofen auskühlen lassen.

Dampfgaren

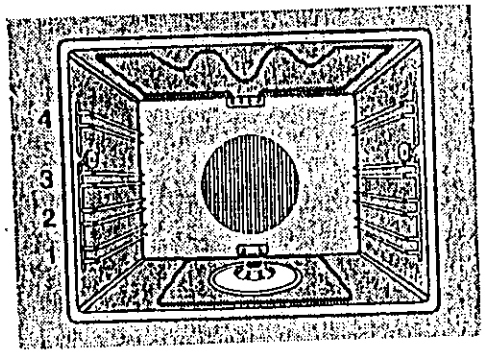
Durch die Dampfgareinrichtung werden dem Backofen neue Anwendungsbereiche erschlossen.

Die besonderen Vorteile des Dampfgarens:

- Vitamine und Mineralstoffe bleiben erhalten.
- Gemüse trocknet nicht aus und behält sein frisches Aussehen.
- Speisen können auf dem Serviergeschirr erwärmt oder gegart werden.
- Zum Dampfgaren ist jedes Geschirr geeignet, das die Siedetemperatur – also maximal 100°C – aushält.
- Und nicht zuletzt erleichtert kurzfristiger Dampfbetrieb die Backofenreinigung.

Dampfbetrieb vorbereiten

Etwa ¾ l (750 ccm) Wasser in die Wasserschublade an der Bedienblende einfüllen. Das Wasser fließt in den Dampferzeuger im Backofenboden. Zum Schutz gegen Fettspritzer und andere Verschmutzungen hat er einen abnehmbaren Rosettendeckel.



Einstellen

Mindesteinstellung 6 Minuten.
Taste „Dampfgaren" (3. von links) an der Uhr mit der linken Hand eindrükken (grün) und gleichzeitig mit der rechten Hand ⏲-Taste drücken, bis die gewünschte Zeit (s. Tabelle Seite 43) im Anzeigefeld erscheint. Beide Tasten loslassen.

Funktionsschalter auf **Dampfgaren** einstellen. Kontrollampen s. Seite 24. Nach etwa 1 – 2 Minuten ist das Wasser im Dampferzeuger heiß und der erste Dampf sichtbar. Ein Regler sorgt für die angemessene und sichere Dampfentwicklung.

Falls die Backofentür einmal geöffnet werden muß, ist auch hier der ausströmende Dampf ungefährlich, wie beim Abnehmen des Deckels von einem Kochtopf mit siedendem Wasser.